

## **EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA nº 002/SEMED/2025**

CHAMADA PÚBLICA DE COMPRA Nº 002-SEMED/2025, para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para a destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) atendendo alunos matriculados na Escolas do Sistema Municipal de Ensino da Área Urbana e Rural de Oriximiná-PA, cumprindo os mandamentos da Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021, Resolução CD/FNDE n. 3, de 04 de fevereiro de 2025 e Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023.

O Município de Oriximiná/PA, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua Barão do Rio Branco, n. 2336, Centro, Oriximiná/PA, inscrito no CNPJ sob o nº. 05.131.081/0001-82, representado neste ato pelo Prefeito Municipal, Sr. José Willian Siqueira da Fonseca, e considerando o disposto no art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, da Lei nº 14.133/21 e Decreto Municipal nº 350, de 28 de dezembro de 2023, Decreto Municipal nº 353, de 28 de dezembro de 2023, Decreto Municipal nº 53/2024, de 22 de fevereiro de 2024, vem através da Comissão de Contratação, designada pela Portaria no 152/2025, de 15 de janeiro de 2025, realizar Chamada Pública para Credenciamento de **Grupos Formais, informais ou fornecedores Individuais**, para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para a destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) atendendo alunos matriculados na Escolas do Sistema Municipal de Ensino da Área Urbana e Rural de Oriximiná-PA, cumprindo os mandamentos da Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021, Resolução CD/FNDE n. 3, de 04 de fevereiro de 2025 e Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023, destinados ao preparo de merenda escolar oferecidos aos alunos matriculados na Educação Infantil e Educação Fundamental da Rede Pública Municipal de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Os interessados - (**Grupos Formais, informais ou fornecedores Individuais**) período de **08/04/2025 ao dia 28/04/2025 das 9:00h às 14:00 horas, no endereço eletrônico [alimentacao.escolar.25.orx@gmail.com](mailto:alimentacao.escolar.25.orx@gmail.com)**

### **1. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**1.1.** A íntegra do Edital e seus anexos serão disponibilizados no site da Prefeitura Municipal de Oriximiná/PA – [www.oriximiná.pa.gov.br](http://www.oriximiná.pa.gov.br), [licitanet.com.br](http://licitanet.com.br), e solicitado através do e-mail [alimentacao.escolar.25.orx@gmail.com](mailto:alimentacao.escolar.25.orx@gmail.com)

1.2. Conforme § 1º, do artigo 26 de Resolução 06/2020 FNDE- Da publicação do Edital ao recebimento do(s) projeto(s) de venda(s) transcorrerá o prazo mínimo de 20 (vinte) dias.

1.3. A participação de qualquer proponente vendedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irreatável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

1.4. Fazem parte integrante deste Edital de Chamada Pública: ANEXO I – modelo de projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar; ANEXO II – descrição e especificação dos produtos e previsão de quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos; ANEXO III – modelos de declarações; ANEXO IV – minuta de contrato.

## **2. OBJETO**

2.1. O objeto da Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para a destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) atendendo alunos matriculados na Escolas do Sistema Municipal de Ensino da Área Urbana e Rural de Oriximiná-PA, cumprindo os mandamentos da Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021, Resolução CD/FNDE n. 3, de 04 de fevereiro de 2025 e Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023, conforme descritivos e quantitativos constantes no Anexo I deste Edital.

### **2.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

2.2.1. A especificação técnica dos gêneros alimentícios a serem ofertados deverá ser a seguinte:

a) Denominação de venda do alimento;

### **2.3. DO PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO**

2.3.1. Os produtos deverão ser entregues, conforme abaixo:

2.3.1.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos locais onde a Secretaria Municipal de Educação, indicar conforme pedido a ser efetuado pela Nutricionista Responsável, no período de 10 (dez) meses.

2.3.1.2. A pontualidade na entrega das mercadorias para as escolas está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias, implicará no prejuízo da execução do cardápio e consequentes transtornos no balanceamento nutricional.

2.3.1.3. As aquisições serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitado pela nutricionista da Secretaria Municipal de educação, devendo as entregas serem efetuadas conforme exigência estabelecida no ato da solicitação, não devendo o prazo de entrega ultrapassar 10 (dez) dias úteis a data da entrega da solicitação dos produtos.

2.3.1.4. Caberá à nutricionista formular cronograma de entrega e entrega-lo aos credenciados no ato da assinatura do contrato.

2.3.1.5. Será recusado produto deteriorado, alterado, adulterado, avariado, corrompido, fraudado, bem como aquele em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição e apresentação;

**2.3.1.6.** O servidor designado como fiscal poderá solicitar a substituição de um produto por outro em caso de defeito, de forma imediata, contados a partir do recebimento daquele que foi devolvido, sem prejuízo para o disposto nos artigos 441 a 446 do Código Civil;

**2.3.1.7.** Os gêneros alimentícios deverá ser entregue diretamente nas escolas indicadas pelo setor competente, respeitando as seguintes condições:

**a)** A embalagem primária unitária, reforçada, lacrada, identificada com rótulo indicando nome do fornecedor, data de fabricação e de validade;

**b)** As entregas devem ser realizadas mediante a apresentação de PLANILHAS DE ENTREGAS que serão fornecidas mensalmente pelo Nutricionista responsável técnico.

**c)** Após as entregas as planilhas devem ser entregues para o nutricionista devidamente assinadas pelos gestores atestando as entregas realizadas.

**d)** As polpas de frutas destinadas a escolas planaltinas deveram ser entregues na Divisão de Assistência ao Educando da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Rua: Pedro Carlos de Oliveira, S/N–Bairro Centro–Oriximiná–Pará, no horário de 08:00 as 12:00 hs e 14:00 as 18:00hs.

**1.1 2.3.1.8.** .Entregas no dias de **segunda à quarta-feira**, conforme as especificações abaixo:

ÁREA	PRODUTOS	LOCAL DA ENTREGA	PERÍODO DA ENTREGA
<b>URBANA</b> <b>(PNAC, PNAP, PNAEF, AEE, EJA, PNAEM)</b>	Abobrinha regional; Abacaxi; Cheiro verde; Couve; Feijão de corda; Jerimum; Limão; Laranja, Maxixe; Pimenta de cheiro.	<b>Diretamente nas escolas</b>	<b>Quinzenal*</b>
	Banana prata; Banana grande; Melancia; Laranja, Macaxeira		<b>Mensal*</b>
<b>RURAL (Planaltinas e Ribeirinhas)</b> <b>PNAEF</b>	Abobrinha regional; Cheiro verde; Couve; Cará; Batata Doce, Feijão de corda; Feijão branco; Jerimum; Limão; Maxixe; Pimenta de cheiro.	<b>Diretamente nas escolas</b>	<b>Quinzenal*</b>
	Banana prata; Banana grande; Melancia; Cará e Batata Doce, Macaxeira		<b>Mensal*</b>
<b>QUILOMBOLAS</b>	Abobrinha regional; Abacaxi, Cheiro verde;		<b>Quinzenal*</b>

<b>PNAQ</b>	Couve; Jerimum; Limão; Maxixe; Pimenta de cheiro.	<b>Diretamente nas escolas</b>	
	Banana prata; Banana grande; Melancia; Cará e Batata Doce, Macaxeira; Galinha Caipira e Pescado**		
	Farinha de mandioca; Farinha de tapioca		<b>Mensal*</b>
<b>INDÍGENAS PNAI, PNAEM</b>	Abacaxi, Jerimum; Limão; Banana prata; Banana grande; Melancia; Cará e Batata Doce, Macaxeira.	<b>Diretamente nas escolas</b>	<b>Quinzenal*</b>
	Farinha de mandioca; Farinha de tapioca		<b>Mensal*</b>

**2.3.6.** Todas as despesas relacionadas com as entregas, carregamento e descarregamento correrão por conta dos proponentes vencedores. Nos preços estão incluídas também as despesas com recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários decorrentes do presente instrumento.

#### **2.4. PERÍODO DE FORNECIMENTO:**

**2.4.1.** Os produtos deverão ser entregues a partir da data de assinatura do contrato no período de 12(doze) meses.

#### **3. DA HABILITAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO**

**3.1.** Para participar da Chamada Pública nº 002-SEMED/2025, o grupo formal/informal de agricultores e empreendedores de base familiar rural deverá apresentar os documentos de habilitação e projeto de venda dos produtos exigidos no dia 08 de abril de 2025 até 28 de abril de 2025 às 14:00h, de forma eletrônica, através do e-mail: [alimentacao.escolar.25.orx@gmail.com](mailto:alimentacao.escolar.25.orx@gmail.com)

#### **3.2. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**3.2.1.** Os documentos de habilitação devem estar em um único arquivo digital nomeado como:

**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DE GRUPO FORMAL/ INFORMAL OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS DE EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS  
PROPONENTE(S):** \_\_\_\_\_

**Nº DO CPF:** \_\_\_\_\_

**CAF:** \_\_\_\_\_

**3.2.2.** Os documentos necessários para habilitação dos FORNECEDORES INDIVIDUAIS, detentores da **CAF** Física, não organizados em grupos são:

- a. Prova de Inscrição no cadastro de Pessoa Física (CPF) e da Cédula de Identidade – RG.

- b. O extrato da CAF Física do agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60(sessenta) dias ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).
- c. A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária);
- d. Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, conforme o modelo do Anexo III, assinada pelo representante legal da licitante; (ANEXO III-D)
- e. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda. (ANEXO III-A);

**3.2.3.** Os documentos necessários para habilitação de GRUPOS INFORMAIS de Agricultores Familiares, detentores de **CAF** Física, organizados em grupo são:

- a. Cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) e da Cédula de Identidade - RG;
- b. O extrato da **CAF** Física, de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- d. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária);
- e. Certidão Negativa de tributos Municipais.
- e. Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante. (ANEXO III-D).
- f. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda(ANEXO III-A).

**3.2.4.** Os documentos necessários para habilitação dos GRUPOS FORMAIS, detentores da **CAF** Jurídica, são:

- a. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- b. O extrato da CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c. Certidão Negativa Conjunta de Regularidade com a Fazenda Federal;
- d. Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- e. Certidão Negativa de tributos Municipais;
- f. Certidão Negativa do FGTS;
- g. Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de

associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;

- h. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- i. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária).
- j. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.
- k. Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante.

**Todos os documentos deverão estar dentro dos respectivos prazos de validade e poderão ser apresentados em formato digital, desde que legíveis. Os documentos deverão estar assinados preferencialmente com Certificados digital ou com a assinatura do GOV. As Cópias dos documentos que forem assinados de forma física, poderão ser solicitados posteriormente.**

**3.2.5.** Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da **CAF** Física de cada agricultor familiar fornecedor dos gêneros constantes no Projeto.

**3.2.6.** Na ausência ou irregularidade de qualquer um desses documentos será dado o prazo de até 2 (dois) dias úteis para regularização da documentação, prorrogável por mesmo período. (Conforme §5º do Art. 27 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020)

### **3.3. DO PROJETO DE VENDA**

**3.3.1.** O Projeto de Venda deverá ser encaminhado no mesmo dia que os documentos de habilitação identificando o arquivo como Projeto de Venda:

**3.3.2.** O projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar (modelo em anexo), deverá ser elaborado de acordo com as seguintes condições:

**a)** Ser formulado em uma via, contendo a identificação do grupo Grupo Formal ou Informal ou Fornecedor Individual de agricultores e empreendedores de base familiar rural, datado e assinado pelo representante legal da organização e se for grupo informal por todos os agricultores familiares;

**b)** Haver discriminação completa do(s) gênero(s) alimentício(s) cotado(s) e especificado(s) no ANEXO II, por Agricultor e Empreendedor de Base Familiar Rural, respeitando o limite individual por **CAF** /ano estabelecido em Lei (**R\$ 40.000,00**).

**c)** O Grupo Formal ou Informal ou Fornecedor Individual deverá cotar todo o quantitativo de cada Item, sendo vedado o fracionamento ou divisão de produtos entre Grupos ou Fornecedores, sob pena de desclassificação do Projeto de Venda.

**3.3.2.1** Cada grupo de fornecedores (formal e/ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública.

## **4. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

4.1. Serão consideradas classificadas as propostas que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.

4.2. Havendo pluralidade de proponentes interessados serão classificados, prioritariamente, e nessa ordem:

I – Os fornecedores locais do município;

II – Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas;

III – Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de Dezembro de 2003;

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

V – Organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme **CAF** Jurídica.

4.2.1. Em caso de persistir empate, será realizado sorteio.

4.2.2. Serão desclassificadas as propostas que se apresentarem em desconformidade com este edital.

4.3. O Departamento de Licitações do Município divulgará o resultado da classificação em até 48 horas após a conclusão dos trabalhos, através da imprensa oficial.

4.4. Da decisão caberá recurso no prazo de 3 (três) dias.

## **5. DO CONTRATO**

5.1 Após a homologação do resultado da Chamada Pública, o(s) grupo(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do contrato de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar – Anexo III no prazo máximo de 3 (três) dias.

5.1.1 Tratando-se de grupo formal/ fornecedor individual, o contrato será celebrado entre o município e o representante legal;

5.1.2 Tratando-se de grupo informal, o contrato será celebrado entre o Município e o representante do Grupo de Agricultores Familiares que entregarão os produtos.

5.2 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de **R\$ 40.000,00** (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (**CAF**)/ano.

5.3 O contrato terá vigência de 1 (um) ano, a partir da sua assinatura, resguardada as condições estabelecidas na Chamada Pública nº 002-SEMED/2025.

5.4 O contrato poderá ser rescindido de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos casos previstos na legislação vigente, e, ainda na ocorrência das seguintes situações:

- a) Por acordo entre o município e o representante legal do grupo formal ou dos agricultores familiares, desde que ouvidos os representados;
- b) Pela inobservância de quaisquer condições estabelecidas na Chamada Pública nº 002-SEMED/2025) Quaisquer dos motivos previstos em Lei.

## **6. DO PAGAMENTO**

**6.1** Os pagamentos serão realizados pelo Município, em cheque nominal ou ordem bancária, mediante apresentação de documento fiscal (nota de produtor rural para agricultores individuais ou nota fiscal para grupo formal), correspondente aos produtos fornecidos, em até 30 (trinta) dias após a apresentação do documento fiscal.

**6.1.1** O documento fiscal deverá ser apresentado no Setor de Compras da Secretaria de Educação juntamente com os respectivos termos de recebimento, devidamente assinados pelos responsáveis pelo recebimento.

**6.2** Não será efetuado nenhum pagamento ao grupo formal/informal enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**6.3** A Prefeitura Municipal de Oriximiná/PA se exime de quaisquer ônus ou relação contratual de pagamento a ser efetuado a cada Agricultor ou Empreendedor de Base Familiar Rural que integre o grupo formal participante da Chamada Pública nº 002-SEMED/2025.

**6.3.1** Cabe ao grupo formal como organização representativa realizar o devido repasse de recursos no valor correspondente ao estabelecido no projeto de venda e o disposto no edital.

**6.4.** À Prefeitura, cabe a obrigação de reter e recolher as contribuições previdenciárias decorrentes de tais aquisições, conforme preceitua o Art. 30, inciso IV da lei nº 8.212/91.

## **7. DA FONTE DE RECURSOS FINANCEIROS/ DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**7.1.** As despesas decorrentes da aquisição dos produtos objetos desta Chamada Pública correrão à conta dos recursos do Fundo Municipal de Educação-FME, consignados no orçamento do Município de Oriximiná/PA para o exercício 2025, pelo prazo de validade do Contrato de Aquisição, a cargo do órgão contratante, cujo programa de trabalho e elemento de despesas específicos constará na respectiva Nota de Empenho, sendo:

**12 306 0005 2.030** – Fornecimento da Agricultura Familiar

## **8. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES**

**8.1** Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

**8.2** O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pelo Setor de Alimentação e Nutrição (Secretaria Municipal de Educação) e Conselho de Alimentação Escolar.

**8.3.** As marcas e qualidade apresentadas na pré-qualificação deverão obrigatoriamente ser as entregues. Não serão admitidas substituições de marcas (quando for o caso) ou qualidade inferior.

**8.4.** Os produtos só poderão ser substituídos por outros que constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente.

**8.5** O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública por um período de até seis meses;

**8.6** O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria Municipal de Educação.

## **9. PENALIDADES**

**9.1.** Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

**9.2.** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, e,

**9.3.** Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos

## **10. FATOS SUPERVENIENTES**

**10.1** Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão Departamento de Licitações poderá haver:

**a)** Adiamento do processo;

**b)** Revogação deste Edital ou sua modificação no todo ou em parte.

## **11. DO FORO**

**11.1.** As questões decorrentes deste Edital são de competência do Foro do município de Oriximiná/PA.

Oriximiná, 04 de abril de 2025

Leize Maria Anjos da Silva  
Secretária Municipal de Finanças

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1 OBJETO

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para a destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) atendendo alunos matriculados na Escolas do Sistema Municipal de Ensino da Área Urbana e Rural de Oriximiná-PA, cumprindo os mandamentos da Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021 e Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

#### 1.2 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

##### 1.2.1 Demanda para escolas da Área Urbana, Planaltina e Ribeirinha

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL P/ 10 meses
1	<b>ABOBRINHA REGIONAL</b>	Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco. Grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	<b>3.850</b>		
2	<b>ABACAXI (*CONFORME SAFRA)</b>	Maduro, in natura, Característica(s) Adicional(is): sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, com certificação orgânica e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	<b>6.018</b>		
3	<b>BANANA GRANDE</b>	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro,	QUILO	<b>6.644</b>		

		maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.				
4	<b>BANANA PRATA</b>	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	<b>51.271</b>		
5	<b>BATATA DOCE (*CONFORME SAFRA)</b>	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	<b>1.612</b>		
6	<b>BEIJU DE MANDIOCA OU TAPIOCA COM CASTANHA DO PARÁ 200g</b>	Beiju seco proveniente de farinha de mandioca ou da goma de tapioca, procedência regional e de safra corrente. com embalagem reforçada e íntegra. Produto natural, não apresentar sabor azedo, sem adição de pedras e corantes ou aditivos químicos. Isento de mofo e de substância nociva. Deverá conter externamente os dados de identificação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Embalagem: saco plástico transparente de 200g do produto em fatias de aproximadamente 10g cada, prazo mínimo de 10 dias.	PACOTE	<b>3.850</b>		

7	<b>CARÁ (*CONFORME SAFRA)</b>	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	<b>5.741</b>		
9	<b>CHEIRO VERDE</b>	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	<b>6.952</b>		
10	<b>COUVE</b>	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	<b>5.346</b>		
11	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b>	Produto obtido das raízes de mandioca sadias, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Sem corantes, sem sujidades, e com a cor característica "amarela". Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano	QUILO	<b>24.376</b>		
12	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b>	Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do	QUILO	<b>4.389</b>		

		fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano				
13	<b>FEIJÃO DE CORDA</b>	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	<b>4.521</b>		
14	<b>FEIJÃO BRANCO</b>	Embalagem plástica de 1 ou 2 Kg, Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	<b>5.385</b>		
15	<b>GALINHA CAIPIRA</b>	Inteira, sem vísceras, sem pé e sem cabeça, in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	<b>1.023</b>		
16	<b>JERIMUM</b>	Grande, selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	<b>11.781</b>		
17	<b>LARANJA REGIONAL</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>2.272</b>		
18	<b>LIMÃO</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias	QUILO	<b>5.841</b>		

		terroso, sujidades ou odores estranhos.				
19	<b>MACAXEIRA IN NATURA</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>7.227</b>		
20	<b>MACAXEIRA MINIMAMENTE PROCESSADA</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos. Cortada em pedaços médios, em embalagem transparente e atóxica, resfriada.	QUILO	<b>3.894</b>		
21	<b>MAMÃO</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>2.563</b>		
22	<b>MAXIXE REGIONAL</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>5.929</b>		
23	<b>MELANCIA (*CONFORME SAFRA)</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>26.418</b>		
24	<b>MELÃO REGIONAL (*CONFORME SAFRA)</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>1.282</b>		

25	<b>MILHO VERDE</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>3.168</b>		
26	<b>OVOS DE GALINHA CAIPIRA</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>231</b>		
27	<b>PIMENTÃO REGIONAL</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>2.332</b>		
28	<b>PIMENTA DE CHEIRO</b>	Verde de boa qualidade, acondicionados em sacos plásticos transparentes, integras e livres de fungos e ou sujidades.	QUILO	<b>5.214</b>		
29	<b>PEIXE (TAMBAQUI/TUCUNARÉ/PIRAPITINGA)</b>	PEIXE, Espécie: tucunaré, Apresentação: in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	<b>319</b>		
33	<b>POLPA DE FRUTA SABOR TAPEREBÁ 500g</b>	Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	PCT	<b>4.422</b>		
34	<b>POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇÚ 500g</b>	Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	QUILO	<b>4.422</b>		
35	<b>PUPUNHA (*CONFORME SAFRA)</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>1.521</b>		
36	<b>QUIABO REGIONAL</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>1556</b>		

1.2.2 Demanda para Escolas em Área Quilombolas

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL P/ 10 meses
1	<b>ABOBRINHA REGIONAL</b>	Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco. Grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	550		
2	<b>ABACAXI (*CONFORME SAFRA)</b>	Maduro, in natura, Característica(s) Adicional(is): sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, com certificação orgânica e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	1.045		
3	<b>BANANA GRANDE</b>	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	638		

4	<b>BANANA PRATA</b>	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	<b>4.257</b>		
5	<b>BATATA DOCE (*CONFORME SAFRA)</b>	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	<b>278</b>		
6	<b>BEIJU DE MANDIOCA OU TAPIOCA COM CASTANHA DO PARÁ 200g</b>	Beiju seco proveniente de farinha de mandioca ou da goma de tapioca, procedência regional e de safra corrente. com embalagem reforçada e integra. Produto natural, não apresentar sabor azedo, sem adição de pedras e corantes ou aditivos químicos. Isento de mofo e de substância nociva. Deverá conter externamente os dados de identificação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Embalagem: saco plástico transparente de 200g do produto em fatias de aproximadamente 10g cada, prazo mínimo de 10 dias.	PACOTE	<b>1.617</b>		
7	<b>CARÁ (*CONFORME SAFRA)</b>	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	<b>502</b>		

8	<b>CASTANHA DO PARÁ 200g</b>	In natura, descascada, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Embalagem plástica, transparente: 200g	PACOTE	<b>825</b>		
9	<b>CHEIRO VERDE</b>	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	<b>1.144</b>		
10	<b>COUVE</b>	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	<b>352</b>		
11	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b>	Produto obtido das raízes de mandioca sadias, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Sem corantes, sem sujidades, e com a cor característica "amarela". Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano	QUILO	<b>5.269</b>		
12	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b>	Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano	QUILO	<b>638</b>		
14	<b>FEIJÃO BRANCO</b>	Embalagem plástica de 1 ou 2 Kg, Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	<b>253</b>		

15	<b>GALINHA CAIPIRA</b>	Inteira, sem vísceras, sem pé e sem cabeça, in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	<b>2.310</b>		
16	<b>JERIMUM</b>	Grande, selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	<b>2.475</b>		
18	<b>LIMÃO</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>638</b>		
19	<b>MACAXEIRA IN NATURA</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>4.785</b>		
22	<b>MAXIXE REGIONAL</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>539</b>		
23	<b>MELANCIA (*CONFORME SAFRA)</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>3.168</b>		
26	<b>OVOS DE GALINHA CAIPIRA</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	CUBA	<b>50</b>		
27	<b>PIMENTÃO REGIONAL</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>44</b>		
28	<b>PIMENTA DE CHEIRO</b>	Verde de boa qualidade, acondicionados em sacos plásticos transparentes, integras e livres de fungos e ou sujidades.	QUILO	<b>902</b>		

29	<b>PEIXE (TAMBAQUI/TUC UNARÉ/PIRAPITI NGA)</b>	PEIXE, Espécie: tucunaré, Apresentação: in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	UNID	<b>803</b>		
30	<b>PÃO CASEIRO</b>	Tipo: caseiro, Peso Referência: 50g, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para o consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, em conformidade com a legislação em vigor.	QUILO	<b>45.320</b>		
31	<b>PEPINO REGIONAL</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	PCT	<b>418</b>		
32	<b>POLPA DE AÇAÍ (*CONFORME SAFRA) 500g</b>	Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	PCT	<b>2.794</b>		
33	<b>POLPA DE FRUTA SABOR TAPEREBÁ 500g</b>	Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	PCT	<b>1.914</b>		
34	<b>POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇÚ 500g</b>	Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	QUILO	<b>1.914</b>		
35	<b>PUPUNHA (*CONFORME SAFRA)</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>377</b>		
36	<b>QUIABO REGIONAL</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>253</b>		
37	<b>TOMATE REGIONAL</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>550</b>		

### 1.2.3 Demanda para Escolas em Área Indígenas

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL P/ 10meses
1	<b>ABOBRINHA REGIONAL</b>	Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco. Grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	121		
2	<b>ABACAXI (*CONFORME SAFRA)</b>	Maduro, in natura, Característica(s) Adicional(is): sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, com certificação orgânica e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	418		
3	<b>BANANA GRANDE</b>	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	484		

4	<b>BANANA PRATA</b>	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	<b>957</b>		
5	<b>BATATA DOCE (*CONFORME SAFRA)</b>	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	<b>484</b>		
6	<b>BEIJU DE MANDIOCA OU TAPIOCA COM CASTANHA DO PARÁ 200g</b>	Beiju seco proveniente de farinha de mandioca ou da goma de tapioca, procedência regional e de safra corrente. com embalagem reforçada e integra. Produto natural, não apresentar sabor azedo, sem adição de pedras e corantes ou aditivos químicos. Isento de mofo e de substância nociva. Deverá conter externamente os dados de identificação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Embalagem: saco plástico transparente de 200g do produto em fatias de aproximadamente 10g cada, prazo mínimo de 10 dias.	PACOTE	<b>2.376</b>		
7	<b>CARÁ (*CONFORME SAFRA)</b>	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	<b>484</b>		

8	<b>CASTANHA DO PARÁ 200g</b>	In natura, descascada, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Embalagem plástica, transparente: 200g	PACOTE	<b>594</b>		
11	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b>	Produto obtido das raízes de mandioca sadias, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Sem corantes, sem sujidades, e com a cor característica "amarela". Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano	QUILO	<b>1.430</b>		
12	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b>	Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano	QUILO	<b>242</b>		
15	<b>GALINHA CAIPIRA</b>	Inteira, sem vísceras, sem pé e sem cabeça, in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	<b>242</b>		
16	<b>JERIMUM</b>	Grande, selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	<b>363</b>		

18	<b>LIMÃO</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>121</b>		
19	<b>MACAXEIRA IN NATURA</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>484</b>		
21	<b>MAMÃO</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>957</b>		
22	<b>MAXIXE REGIONAL</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>99</b>		
23	<b>MELANCIA (*CONFORME SAFRA)</b>	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>957</b>		
25	<b>MILHO VERDE</b>	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>484</b>		
29	<b>PEIXE (TAMBAQUI/UCUNARÉ/PIRAPITINGA)</b>	PEIXE, Espécie: tucunaré, Apresentação: in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	UNID	<b>594</b>		
32	<b>POLPA DE AÇAÍ (*CONFORME SAFRA) 500g</b>	Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	PCT	<b>715</b>		

1.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos devem atender às especificações técnicas descritas na relação de Itens deste Termo de Referência, garantindo a qualidade, a segurança alimentar e a observância das normativas sanitárias vigentes.

1.2. Os produtos deverão ser entregues nas quantidades e periodicidades estabelecidas, conforme cronograma de entrega detalhado a ser formulado pela Secretaria de Educação.

## **2 DO OBJETIVO**

2.1 Suprir futuramente a Secretaria Municipal de Educação do Município de Oriximiná - PA, com material de consumo de Gêneros Alimentícios provenientes da Agricultura Familiar destinados a atender as necessidades das Escolas do Sistema Municipal de Ensino da Área Urbana e Rural de Oriximiná-PA -SEMED, que beneficiará os discentes, visando atender as demandas solicitadas, conforme melhor especificado no ETP.

## **3 DA JUSTIFICATIVA, FUNDAMENTAÇÃO E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

3.1 Este Termo de Referência fundamenta-se na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos, e nas diretrizes do PNAE, que visam garantir a alimentação escolar saudável e adequada aos alunos da rede pública.

3.2 Justifica-se a presente contratação pela necessidade de assegurar a regularidade no fornecimento de alimentação escolar, essencial para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos, conforme a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

3.3 **OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:** Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos da rede municipal de ensino, por meio da oferta de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais durante o período letivo.

3.4 Promover a inclusão social e o desenvolvimento econômico de agricultores familiares locais, incentivando a aquisição de produtos diversificados, conforme o art. 2º, V da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

3.5 Fundamentação Legal, Lei 14.133/2021:

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de: IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

3.5.1 **A Fundamentação da Contratação completa e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.**

## **4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO**

## **OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

**4.1** A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em item específico do ETP, anexo deste TR.

### **4.2 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**4.3** Os fornecedores devem ser agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais, devidamente cadastrados e aptos a fornecer os gêneros alimentícios especificados, conforme as exigências do PNAE.

**4.4** Será exigida a apresentação de documentos que comprovem a capacidade técnica e a regularidade fiscal, conforme descrito em edital.

**4.5** Os requisitos desta contratação encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

#### **4.5.1 SUSTENTABILIDADE**

**4.5.2** A contratação deverá atender aos critérios de sustentabilidade estabelecidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, priorizando práticas que minimizem impactos ambientais e promovam o desenvolvimento sustentável.

**4.5.3** Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras:

**4.5.4** Menor impacto sobre recursos naturais (flora, fauna, solo, água, ar);

**4.5.5** Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

**4.5.6** Maior vida útil e menor custo e manutenção do bem;

**4.6** Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais.

#### **4.7 AMOSTRAS**

**4.7.1** Não se aplica

## **5 SUBCONTRATAÇÃO**

**5.1** Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **6 DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO**

**6.1** Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas: O objeto e a forma de contratação não necessitam de garantia pela natureza do bem.

## **7 DO PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO**

**7.1.1** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos locais onde a Secretaria Municipal de Educação, indicar conforme pedido a ser efetuado pela Nutricionista Responsável, no período de 10 (dez) meses.

**7.1.2** A pontualidade na entrega das mercadorias para as escolas está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias, implicará no prejuízo da execução do cardápio e consequentes transtornos no balanceamento nutricional.

**7.1.3** As aquisições serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitado pela nutricionista da Secretaria Municipal de educação, devendo as entregas serem efetuadas conforme exigência estabelecida no ato da solicitação, não devendo o prazo de entrega ultrapassar 10 (dez) dias úteis a data da entrega da solicitação dos produtos.

**7.2** Caberá à nutricionista formular cronograma de entrega e entrega-lo aos credenciados no ato da assinatura do contrato.

**7.3** Será recusado produto deteriorado, alterado, adulterado, avariado, corrompido, fraudado, bem como aquele em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição e apresentação;

**7.4** O servidor designado como fiscal poderá solicitar a substituição de um produto por outro em caso de defeito, de forma imediata, contados a partir do recebimento daquele que foi devolvido, sem prejuízo para o disposto nos artigos 441 a 446 do Código Civil;

**7.5** Os gêneros alimentícios deverá ser entregue diretamente nas escolas indicadas pelo setor competente, respeitando as seguintes condições:

- a. A embalagem primária unitária, reforçada, lacrada, identificada com rótulo indicando nome do fornecedor, data de fabricação e de validade;
- b. As entregas devem ser realizadas mediante a apresentação de PLANILHAS DE ENTREGAS que serão fornecidas mensalmente pelo Nutricionista responsável técnico.
- c. Após as entregas as planilhas devem ser entregues para o nutricionista devidamente assinadas pelos gestores atestando as entregas realizadas.
- d. As polpas de frutas destinadas a escolas planaltinas deveram ser entregues na Divisão de Assistência ao Educando da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Rua: Pedro Carlos de Oliveira, S/N–Bairro Centro–Oriximiná–Pará, no horário de 08:00 as 12:00 hs e 14:00 as 18:00hs.

**7.6** Entregas no dias de **segunda à quarta-feira**, conforme as especificações abaixo:

ÁREA	PRODUTOS	LOCAL DA ENTREGA	PERÍODO DA ENTREGA
<b>URBANA</b> <b>(PNAC, PNAP, PNAEF, AEE, EJA, PNAEM)</b>	Abobrinha regional; Abacaxi; Cheiro verde; Couve; Feijão de corda; Jerimum; Limão; Laranja, Maxixe; Pimenta de cheiro.	<b>Diretamente nas escolas</b>	<b>Quinzenal*</b>
	Banana prata; Banana grande; Melancia; Laranja, Macaxeira		<b>Mensal*</b>
<b>RURAL (Planaltinas e Ribeirinhas)</b> <b>PNAEF</b>	Abobrinha regional; Cheiro verde; Couve; Cará; Batata Doce, Feijão de corda; Feijão branco; Jerimum; Limão; Maxixe; Pimenta de cheiro.	<b>Diretamente nas escolas</b>	<b>Quinzenal*</b>
	Banana prata; Banana grande; Melancia; Cará e Batata Doce, Macaxeira		<b>Mensal*</b>
<b>QUILOMBOLAS</b> <b>PNAQ</b>	Abobrinha regional; Abacaxi, Cheiro verde; Couve; Jerimum; Limão; Maxixe; Pimenta de cheiro.	<b>Diretamente nas escolas</b>	<b>Quinzenal*</b>
	Banana prata; Banana grande; Melancia; Cará e Batata Doce, Macaxeira; Galinha Caipira e Pescado**		<b>Mensal*</b>
<b>INDÍGENAS</b> <b>PNAI, PNAEM</b>	Abacaxi, Jerimum; Limão; Banana prata; Banana grande; Melancia; Cará e Batata Doce, Macaxeira.	<b>Diretamente nas escolas</b>	<b>Quinzenal*</b>
	Farinha de mandioca; Farinha de tapioca		<b>Mensal*</b>

**8** **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

## 8.1 São obrigações da Contratante:

- I. Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATANTE se obriga a efetuar o pagamento na forma convencionada neste Instrumento.
- II. Realizar rigorosa conferência das características dos produtos entregues, pela Comissão ou servidor designado, somente atestando os documentos da despesa quando comprovada a entrega total, fiel e correta do objeto.
- III. Cabe ao Município de Oriximiná a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais, bem como o controle do limite total de venda das cooperativas e associações nos casos de comercialização com grupos formais.
- IV. É de responsabilidade da CONTRATANTE a guarda, pelo prazo estabelecido no artigo 59 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, a guarda das cópias nas Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados na prestação de contas, bem como o Projeto de Vendas de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação escolar e demais documentos anexos, ficando a disposição para comprovação.
- V. Fornecer, a qualquer tempo, mediante solicitação escrita da Contratada, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar em todos os casos omissos.
- VI. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por um representante especialmente designado.
- VII. Notificar por escrito à contratada, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

## 9 SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- I. Proceder a entrega dos produtos solicitados pelo Município, de forma a não ser danificado durante a operação de transporte, acompanhado sempre de 02 (duas) vias da fatura comercial, com as especificações detalhadas ou documento equivalente, para conferência.
- II. Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- III. A contratada deverá apresentar para aprovação da CONTRATANTE, toda vez que for necessário, resultado de testes, ensaios, amostras e demais dados informativos sobre o produto, de modo que permita sua perfeita identificação quanto à qualidade e procedência.
- IV. A CONTRATANTE reserva-se o direito de recusar todo e qualquer produto que não atender as especificações contidas no edital, ou que seja considerado inadequado pela contratante.
- V. Atender aos chamados da CONTRATANTE, devidamente formalizados, no máximo em até 48

(quarenta e oito) horas, tomando as providências necessárias para reparar ou substituir o objeto no prazo de até 02 (dois) dias corridos, enquanto estiver dentro do prazo de vigência do contrato.

- VI. Responder por todos os ônus referentes à entrega do objeto ora contratado, desde os salários do pessoal, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre o presente Contrato.
- VII. Garantir a titularidade de todo e qualquer direito de propriedade industrial envolvido nos produtos, assumindo a responsabilidade por eventuais ações e/ou reclamações, de modo a assegurar à CONTRATANTE a plena utilização dos produtos adquiridos ou a respectiva indenização.
- VIII. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir.
- IX. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes na entrega dos produtos, inclusive quanto às redes de serviços públicos, o uso indevido de patentes, e, ainda, por fatos de que resultem na destruição ou danificação do objeto, inclusive aqueles que, na hipótese de mora da CONTRATADA, decorram de caso fortuito ou força maior, estendendo-se essa responsabilidade até a assinatura do “Termo de Recebimento Definitivo do Objeto” e a integral liquidação de indenização acaso devida a terceiros.
- X. Responsabilizar-se pelo pagamento de seguros, impostos, taxas e serviços, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes ao objeto, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do Contrato e dos documentos a ele relativos, se necessário.
- XI. É de exclusiva responsabilidade do (a) Contratado (a) 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 a ocorrência de fiscalização.
- XII. Respeitar cronograma de entrega formulado pela secretaria de Educação.

## 10 DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

**10.1** A fiscalização será exercida pela fiscal de contrato a Sra. KETHELLEN DE PAULA SANTOS ALVES, Nutricionista lotada na Secretaria Municipal de Educação portadora do CPF: 008.637.252-10 e RG 6409575, formalmente designados para o acompanhamento da contratação e entrega dos produtos, bem como para atestar o recebimento provisório e definitivo;

**10.2** Aos servidores investidos na função de fiscal, especialmente designados pela Administração, compete:

**10.2.1** Exercer de modo sistemático a fiscalização e o acompanhamento da execução da contratação, objetivando verificar o cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas, em todos os seus aspectos;

**10.2.2** Solicitar à CONTRATADA a substituição do objeto, que apresente defeito insanável durante seu uso, durante o prazo de garantia, cujo prazo será de forma imediata;

**10.2.3** Anotar em registro próprio, comunicando ao preposto da CONTRATADA as irregularidades constatadas, informando prazo para sua regularização, propondo à Administração, quando for o caso, a aplicação das penalidades previstas na legislação pertinente.

**10.3** As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização da contratação serão submetidas à apreciação da autoridade superior da Secretaria Municipal de Educação-SEMED, para adoção das medidas cabíveis, consoante disposto no art. 117, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021;

**10.4** Exigências da fiscalização, respaldada na legislação aplicável, no TR e Edital, deverão ser imediatamente atendidas pela CONTRATADA;

**10.5** O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste TR e na legislação vigente;

**10.6** A fiscalização será exercida no interesse exclusivo da Secretaria Municipal de Educação-SEMED e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por qualquer irregularidade;

**10.7** A fiscalização do contrato será auxiliada pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

## **11 CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO**

**11.1 DO RECEBIMENTO:** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do Contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da ata.

#### **11.1.1 DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO**

**11.1.1.1** Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 24 Horas, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

**11.1.1.2** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 Horas dias, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

#### **11.1.2 DO RECEBIMENTO DEFINITIVO**

**11.1.2.1** *Os bens serão recebidos definitivamente pelo gestor do contrato no prazo máximo de 72 Horas, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado, nos termos do Decreto Regulamentador.*

## **12 DO PAGAMENTO**

### **12.1 Liquidação**

**12.1.1** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**12.1.2** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

**12.1.3** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos, observadas as disposições do Termo de Referência, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do Decreto Regulamentador.

**12.1.4** Nenhuma liquidação será efetuada sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

**12.1.5** A retenção de pagamento pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gerando compensação financeira.

**12.1.6** Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da nota apresentada.

## **12.2** Prazo do pagamento

**12.2.1** A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelos produtos adquiridos, em até 30 (trinta) dias consecutivos, após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, caso haja a aceitabilidade dos produtos, cabendo a contratada comprovar sua regularidade fiscal conforme solicitado para a habilitação no certame licitatório;

**12.2.2** Ocorrendo erros na apresentação dos documentos fiscais, será solicitada à CONTRATADA imediata correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento somente será contado a partir da data da regularização;

**12.2.3** A Secretaria Municipal de Educação poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela CONTRATADA, em decorrência de descumprimento de suas obrigações;

**12.2.4** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;

**12.2.5** O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

### **12.3** Forma de pagamento

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

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

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

**12.3.3.1** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

## **12.4 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

### **12.4.1 FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA**

**12.4.2** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CHAMAMENTO PÚBLICO.

**12.5** O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF por ano civil, art. 39, da referida Resolução do FNDE (Resolução FNDE n.º 21 de 16 de novembro de 2021);

**12.6** Os contratos que resultarão da presente Chamada Pública terão prazo de duração de 12 (doze) meses.

### **12.6.1 FORMA DE FORNECIMENTO**

**12.6.2** As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponder, à qualidade exigida no Edital. De acordo com a Lei nº 8.137/1990 “é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os demais custos ou entregar materiais impróprios ao consumo” (artigo 7º, inciso III e IX).

**12.6.3** As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade com tamanho médio padronizado.

**12.6.4** As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.

**12.6.5** As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

**12.6.6** Deverão estar isentas de:

Substâncias terrosas;

- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

– Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;

– Sem umidade externa anormal;

– Isenta de odor e sabor estranhos;

– Isenta de enfermidades;

– Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

**12.7** Exigências de habilitação

**12.7.1** Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

**12.7.2** HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em

g. Prova de Inscrição no cadastro de Pessoa Física (CPF) e RG;

h. O extrato da CAF Física do agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60

i. (sessenta) dias ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).

j. A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária);

k. Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, conforme o modelo do Anexo III, assinada pelo representante legal da licitante;

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

**12.7.3** HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL de Agricultores Familiares (pessoas físicas)

f. Cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) e da Cédula de Identidade;

g. O extrato da CAF Física, de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

h. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

- i. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária);
- j. Certidão Negativa de tributos Municipais.
- k. Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante.
- l. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

#### **12.7.4 HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL de Agricultores Familiares (pessoa jurídica)**

- l. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- m. O extrato da CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- n. Certidão Negativa Conjunta de Regularidade com a Fazenda Federal;
- o. Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- p. Certidão Negativa de tributos Municipais;
- q. Certidão Negativa do FGTS;
- r. Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- s. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- t. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária).
- u. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.
- v. Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante.

**Todos os documentos deverão estar dentro dos respectivos prazos de validade e poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, desde que legíveis.**

### **13 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

13.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 3.459.711,26 (três milhões, quatrocentos e cinquenta e nove mil, setecentos e onze reais e vinte e seis centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela em anexo.

#### **13 DAS ALTERAÇÕES**

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

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

13.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

13.5 As alterações de que tratam o item anterior deverão atender a todos os requisitos constantes nos artigos 124 ao 136 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

13.6 As alterações dos preços contratados dependem de autorização da autoridade competente, devendo o órgão responsável promover as respectivas modificações, compondo novo quadro de preços registrados e disponibilizando-os publicamente no site oficial.

13.7 As alterações dependem de pedido do fornecedor, que deve ser protocolado junto ao Fiscal nomeado.

#### **14 DO REAJUSTE**

14.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data proposta apresentada.

14.2 Após o decurso de um ano, havendo pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

14.5 O reajuste será realizado por apostilamento.

**13.1.1** Não Serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

**13.2** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**13.3** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

**13.4** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedimental previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

**13.5** As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

**13.6** É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

## **14 LASTRO ORÇAMENTARIO**

**14.1** As despesas para atender a esta solicitação estão alocadas em dotação orçamentária própria, do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME, DOTAÇÃO 2030, previsto no Orçamento da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no exercício de 2025.

**14.2** Será disponibilizado em ofício próprio através da Diretoria de Contabilidade da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, que indicará a: Unidade, Código de ação, Descrição da ação, Natureza da ação, Subelemento e Disponibilidade de recurso.

## 15 FORO

15.1 Fica eleito, dirimir eventuais controvérsias oriundas da contratação, o Foro da Comarca de Oriximiná do Estado do Pará, com expressa renúncia de qualquer outra, por mais especial ou privilegiado que seja.

Oriximiná-PA, 10 de janeiro de 2025.

Responsável pela elaboração do TR:

De acordo:

---

**Ivana Maria Pereira de Souza**  
Secretária Municipal de Educação - SEMED  
Portaria nº 081/2025

De acordo:

---

**Kethellen de Paula Santos Alves**  
Nutricionista Responsável Técnico  
CRN 7ª Região nº 6434

**ANEXO I**

<b>ITEM</b>	<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>PERÍODO DE SAFRA</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>
1	<b>ABOBRINHA REGIONAL</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco. Grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.
2	<b>ABACAXI REGIONAL</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Apresentação: maduro, in natura, Característica(s) Adicional(is): sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, com certificação orgânica e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.
3	<b>BANANA GRANDE</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
4	<b>BANANA PRATA</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou

				biológica que afetem sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
5	<b>BATATA DOCE</b>	QUILO	DE AGOSTO A NOVEMBRO	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
6	<b>BEIJU DE MANDIOCA SECO COM CASTANHA</b>	PACOTE	DE JANEIRO À DEZEMBRO	Beiju seco proveniente de farinha de mandioca, procedência regional e de safra corrente. Com embalagem reforçada e integra. Produto natural, não apresentar sabor azedo, sem adição de pedras e corantes ou aditivos químicos. Isento de mofo e de substância nociva. Deverá conter externamente os dados de identificação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da DAP do agricultor. Embalagem: saco plástico transparente de 200g do produto em fatias de aproximadamente 10g cada, prazo mínimo de 30 dias.
7	<b>CARÁ</b>	QUILO	DE AGOSTO A NOVEMBRO	Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.

8	<b>CASTANHA DO PARÁ</b>	PCT	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	In natura, descascada, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Deverá conter externamente os dados de identificação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da DAP do agricultor. Embalagem: saco plástico transparente de 200g do produto em fatias de aproximadamente 10g cada, prazo mínimo de 30 dias.
9	<b>CHEIRO VERDE (CEBOLINHA E COENTRO)</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.
10	<b>COUVE</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.
11	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Produto obtido das raízes de mandioca sadias, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Sem corantes, sem sujidades, e com a cor característica "amarela". Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da DAP do agricultor. Validade mínima: 1 ano
12	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de

				fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da DAP do agricultor. Validade mínima: 1 ano
13	<b>FEIJÃO DE CORDA</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.
14	<b>FEIJÃO BRANCO</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Embalagem plástica de 1 ou 2 Kg, Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.
15	<b>GALINHA CAIPIRA</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Apresentação: inteira, sem vísceras, sem pé e sem cabeça, in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.
16	<b>JERIMUM</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Grande, selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.
17	<b>LARANJA REGIONAL</b>	QUILO	DE MAIO Á DEZEMBRO	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos.
18	<b>LIMÃO</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos.

19	<b>MACAXEIRA IN NATURA</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos.
20	<b>MACAXEIRA MINIMAMENTE PROCESSADA</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos. Cortada em pedaços médios, em embalagem transparente e atóxica, resfriada.
21	<b>MAMÃO</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos.
22	<b>MAXIXE REGIONAL</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.
23	<b>MELANCIA</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terroso, sujidades ou odores estranhos.
24	<b>MILHO VERDE</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Em espiga, de primeira qualidade, de tamanho médio a grande e com grãos firmes sem fermentos, e com grau de maturação próprio para o consumo cozido. Deverá se apresentar sem fungos e com coloração uniforme. Embalagem plastica transparente.
25	<b>PIMENTA DE CHEIRO</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Verde de boa qualidade, acondicionados em sacos plásticos transparentes, integras e livres de fungos e ou sujidades.

26	<b>PEIXE TIPO TUCUNARÉ</b>	QUILO	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	PEIXE, Espécie: tucunaré, tratado, em postas, sem escamas. Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada. * O tipo de pescado poderá ser trocado conforme o período, devendo sempre ser peixe de espécie grande.
27	<b>PÃO CASEIRO DE FARINHA DE CASTANHA DO PARÁ</b>	UNID	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Tipo: caseiro, Peso Referência: 50g, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para o consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, em conformidade com a legislação em vigor.
28	<b>POLPA IN NATURA CONGELADA DE AÇAÍ</b>	PCT	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.
29	<b>POLPA DE FRUTAS IN NATURA CONGELADA TAPEREBÁ</b>	PCT	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.
30	<b>POLPA DE FRUTAS IN NATURA CONGELADA CUPUAÇÚ</b>	PCT	DE JANEIRO Á DEZEMBRO	Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.
31	<b>PUPUNHA IN NATURA</b>	QUILO	DE FEVEREIRO A ABRIL	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com coloração variando do verde ao verde-amarelado/alaranjado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.

**PLANILHA ORÇAMENTÁRIA**

ITEM	CLASSIF.	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL
1	<b>ABOBRINHA REGIONAL</b>	Especificação : fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco. Grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.	QUILO	<b>4.521</b>	7,27	R\$ 32.867,67
2	<b>ABACAXI (*CONFORME SAFRA)</b>	Apresentação: maduro, in natura, Característica(s) Adicional(is): sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, com certificação orgânica e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	<b>7.481</b>	8,86	R\$ 66.281,66
3	<b>BANANA GRANDE</b>	Especificação : Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	<b>7.766</b>	9,32	R\$ 72.379,12

4	<b>BANANA PRATA</b>	Especificação : Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	<b>56.485</b>	10,33	R\$ 583.490,05
5	<b>BATATA DOCE (*CONFORME SAFRA)</b>	Especificação : Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não será permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	<b>2.374</b>	13,90	R\$ 32.998,60
6	<b>BEIJU DE MANDIOCA OU TAPIOCA COM CASTANHA DO PARÁ 200g</b>	Especificação : Beiju seco proveniente de farinha de mandioca ou da goma de tapioca, procedência regional e de safra corrente. com embalagem reforçada e integra. Produto natural, não apresentar sabor azedo, sem adição de pedras e corantes ou aditivos químicos. Isento de mofo e de substância nociva. Deverá conter externamente os dados de identificação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Embalagem: saco plástico transparente de 200g do produto em fatias de aproximadamente 10g cada, prazo mínimo de 10 dias.	PACOTE	<b>7.843</b>	10,16	R\$ 79.684,88
7	<b>CARÁ (*CONFORME SAFRA)</b>	Especificação : Com médio grau de maturação que lhes permita o transporte seguro, maturação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de	QUILO	<b>6.727</b>	9,16	R\$ 61.619,32

		espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
8	<b>CASTANHA DO PARÁ 200g</b>	Especificação : In natura, descascada, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Embalagem plástica, transparente: 200g	QUILO	<b>1.419</b>	10,66	R\$ 15.126,54
9	<b>CHEIRO VERDE</b>	Especificação : Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	<b>8.096</b>	24,90	R\$ 201.590,40
10	<b>COUVE</b>	Especificação : Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	<b>5.698</b>	23,10	R\$ 131.623,80
11	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b>	Especificação: produto obtido das raízes de mandioca sadias, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Sem corantes, sem sujidades, e com a cor característica "amarela". Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do	QUILO	<b>31.075</b>	15,00	R\$ 466.125,00

		fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano				
12	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b>	Especificação : Embalagem plástica de 1 ou 5 Kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, amarela e com registro no Ministério da Agricultura. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto, nome do fornecedor e o nº da CAF do agricultor. Validade mínima: 1 ano	QUILO	<b>5.269</b>	22,00	R\$ 115.918,00
13	<b>FEIJÃO DE CORDA</b>	Especificação : Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	<b>4.521</b>	15,76	R\$ 71.250,96
14	<b>FEIJÃO BRANCO</b>	Especificação : Embalagem plástica de 1 ou 2 Kg, Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidas, parasitas.	QUILO	<b>5.638</b>	13,95	R\$ 78.650,10
15	<b>GALINHA CAIPIRA</b>	Apresentação: inteira, sem vísceras, sem pé e sem cabeça, in natura, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	QUILO	<b>3.575</b>	28,33	R\$ 101.279,75
16	<b>JERIMUM</b>	Especificação : Grande , selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito	QUILO	<b>14.619</b>	8,90	R\$ 130.109,10

		estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações.				
17	<b>LARANJA REGIONAL</b>	Especificação: Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>2.272</b>	9,33	R\$ 21.197,76
18	<b>LIMÃO</b>	Especificação: Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>6.600</b>	7,02	R\$ 46.332,00
19	<b>MACAXEIRA IN NATURA</b>	Especificação : Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>12.496</b>	6,52	R\$ 81.473,92
20	<b>MACAXEIRA MINIMAMENTE PROCESSADA</b>	Especificação : Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos. Cortada em pedaços médios, em embalagem transparente e atóxica, resfriada.	QUILO	<b>3.894</b>	11,16	R\$ 43.457,04
21	<b>MAMÃO</b>	Especificação: Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substancias terroso, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>3.520</b>	8,03	R\$ 28.265,60

22	<b>MAXIXE REGIONAL</b>	Especificação : In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>6.567</b>	12,88	R\$ 84.582,96
23	<b>MELANCIA (*CONFORME SAFRA)</b>	Especificação : Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar gopeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>30.543</b>	8,37	R\$ 255.644,91
24	<b>MELÃO REGIONAL (*CONFORME SAFRA)</b>	Especificação : Com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar gopeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou odores estranhos.	QUILO	<b>1.282</b>	8,50	R\$ 10.897,00
25	<b>MILHO VERDE</b>	Especificação : In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>3.652</b>	7,38	R\$ 26.951,76
26	<b>OVOS DE GALINHA CAIPIRA</b>	De galinha caipira, grandes, novo, pesando no mínimo 55 gramas por unidade. Isentos de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Não deverão apresentar rachaduras e/ou trincas na casca. Reposição de produto: No caso de produto estragado, quebrado e trincado. Cubas com 30 unid.	CUBA	<b>281</b>	29,83	R\$ 8.382,23
27	<b>PIMENTÃO REGIONAL</b>	Especificação : In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>2.376</b>	16,13	R\$ 38.324,88
28	<b>PIMENTA DE CHEIRO</b>	Especificação : Verde de boa qualidade, acondicionados em sacos plásticos transparentes, integras e livres de fungos e ou sujidades.	QUILO	<b>6.116</b>	19,49	R\$ 119.200,84
29	<b>PEIXE (TAMBAQUI/TUCUNARÉ/PIRAPITINGA)</b>	PEIXE, Espécie: tucunaré. Apresentação: in natura, devem ser peixe de porte grande que facilitem a retirada das espinhas. Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, SEM VISCERAS,	QUILO	<b>1.716</b>	25,83	R\$ 44.324,28

COORDENAÇÃO DE PLANEJAMENTO E COMPRAS

		acondicionado em embalagem apropriada.				
30	<b>PÃO CASEIRO</b>	Tipo: caseiro, Peso Referência: 50g, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para o consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, em conformidade com a legislação em vigor.	UNID	<b>45.320</b>	4,16	R\$ 188.531,20
31	<b>PEPINO REGIONAL</b>	Especificação : In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>418</b>	6,48	R\$ 2.708,64
32	<b>POLPA DE AÇAÍ (*CONFORM E SAFRA) 500g</b>	Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	PCT	<b>3.509</b>	15,16	R\$ 53.196,44
33	<b>POLPA DE FRUTA SABOR TAPEREBÁ 500g</b>	Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	PCT	<b>6.336</b>	9,50	R\$ 60.192,00
34	<b>POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇÚ 500g</b>	Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 500 g.	PCT	<b>6.336</b>	10,33	R\$ 65.450,88
35	<b>PUPUNHA (*CONFORM E SAFRA)</b>	Especificação : In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>1.898</b>	8,83	R\$ 16.759,34
36	<b>QUIABO REGIONAL</b>	Especificação : In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>1.809</b>	9,07	R\$ 16.407,63
37	<b>TOMATE REGIONAL</b>	Especificação : In natura, de boa aparência, com qualidade intactas, aproveitáveis, apresentar cor, odor e sabor característico do produto.	QUILO	<b>550</b>	11,70	R\$ 6.435,00
<b>VALOR TOTAL</b>						<b>R\$ 3.459.711,26</b>



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ**  
**CNPJ / MF Nº 05.131.081/0001-82**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**



**PLANEJAMENTO DA MERENDA ESCOLAR - AGRICULTURA FAMILIAR/2025**  
**NÚMERO DE ALUNOS MUNICIPAL :16.773 NÚMERO DE ALUNOS ESTADUAL: 3.677 TOTAL GERAL: 20.408**

Nº	PRODUTOS	MEDIDA	PNAQ	PNAI	PNAEF	PNAC	EJA	PNAP	PNAEM	AEE	TOTAL PARA 10 MESES	VALOR UNITÁRIO	VALOR GERAL	VALOR MENSAL
1	ABOBRINHA REGIONAL	KG	550	121	3.168	99	33	198	352		4.521	7,27	32.867,67	3.286,77
2	ABACAXI (*CONFORME SAFRA)	KG	1.045	418	3.801	405	165	1.092	220	335	7.481	8,86	66.281,66	6.628,17
3	BANANA GRANDE	KG	638	484	4.708	308		792	836		7.766	9,32	72.379,12	7.237,91
4	BANANA PRATA	KG	4.257	957	38.764	1.573	374	4.521	4.829	1.210	56.485	10,33	583.490,05	58.349,01
5	BATATA DOCE (*CONFORME SAFRA)	KG	278	484	1.562				50		2.374	13,90	32.998,60	3.299,86
6	BEIJO DE MANDIOCA OU TAPIOCA COM CASTANHA DO PARÁ 200g	PCT	1.617	2.376	1.287	671		1.892			7.843	10,16	79.684,88	7.968,49
7	CARÁ (*CONFORME SAFRA)	KG	502	484	5.691				50		6.727	9,16	61.619,32	6.161,93
8	CASTANHA DO PARÁ 200g	PCT	825	594	0						1.419	10,66	15.126,54	1.512,65
9	CHEIRO VERDE	KG	1.144		5.401	187	66	418	880		8.096	24,90	201.590,40	20.159,04
10	COUVE	KG	352		4.719	99	33	198	297		5.698	23,10	131.623,80	13.162,38
11	FARINHA DE MANDIOCA	KG	5.269	1.430	20.834	308	198	792	2.244		31.075	15,00	466.125,00	46.612,50
12	FARINHA DE TAPIOCA	KG	638	242	3.366	132	44	330	396	121	5.269	22,00	115.918,00	11.591,80
13	FEIJÃO DE CORDA	KG			3.839	187	77	418			4.521	15,76	71.250,96	7.125,10
14	FEIJÃO BRANCO	KG	253		4.851	121	110	303	0		5.638	13,95	78.650,10	7.865,01
15	GALINHA CAPIRA	KG	2.310	242	1.023						3.575	28,33	101.279,75	10.127,98
16	JERIMUM	KG	2.475	363	10.043	242	77	627	539	253	14.619	8,90	130.109,10	13.010,91
17	LARANJA REGIONAL	KG			0	528		1.502		242	2.272	9,33	21.197,76	2.119,78
18	LIMÃO	KG	638	121	4.378	132	66	330	935		6.600	7,02	46.332,00	4.633,20
19	MACAXEIRA IN NATURA	KG	4.785	484	6.567				660		12.496	6,52	81.473,92	8.147,39
20	MACAXEIRA MINIMAMENTE PROCESSADA	KG			3.839		55				3.894	11,16	43.457,04	4.345,70
21	MAMÃO	KG		957	0	550		1.529		484	3.520	8,03	28.265,60	2.826,56
22	MAXIPE REGIONAL	KG	539	99	5.181	99	33	198	418		6.567	12,88	84.582,96	8.458,30
23	MELANCIA (*CONFORME SAFRA)	KG	3.168	957	19.382	787	281	2.261	3.245	462	30.543	8,37	255.644,91	25.564,49
24	MELÃO REGIONAL (*CONFORME SAFRA)	KG			0	275		765		242	1.282	8,50	10.897,00	1.089,70
25	MILHO VERDE	KG		484	3.168						3.652	7,38	26.951,76	2.695,18
26	OVOS DE GALINHA CAPIRA	CUBA	50		231						281	29,83	8.382,23	838,22
27	PIMENTÃO REGIONAL	KG	44		2.332						2.376	16,13	38.324,88	3.832,49
28	PIMENTA DE CHEIRO	KG	902	0	4.136	132	55	330	561		6.116	19,49	119.200,84	11.920,08
29	PEIXE (TAMBAQUI/TUCUNARÉ/PIRAPITINGA)	KG	803	594	319						1.716	25,83	44.324,28	4.432,43
30	PÃO CASEIRO	UNID	45.320		0						45.320	4,16	188.531,20	18.853,12
31	PEPINO REGIONAL	KG	418		0						418	6,48	2.708,64	270,86
32	POLPA DE AÇAÍ (*CONFORME SAFRA) 500g	PCT	2.794	715	0						3.509	15,16	53.196,44	5.319,64
33	POLPA DE FRUTA SABOR TAPEREBÁ 500g	PCT	1.914		4.422						6.336	9,50	60.192,00	6.019,20
34	POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇU 500g	PCT	1.914		4.422						6.336	10,33	65.450,88	6.545,09
35	PUPUNHA (*CONFORME SAFRA)	KG	377		1.521						1.898	8,83	16.759,34	1.675,93
36	QUIABO REGIONAL	KG	253		1.556						1.809	9,07	16.407,63	1.640,76
37	TOMATE REGIONAL	KG	550		0						550	11,70	6.435,00	643,50
<b>VALOR TOTAL</b>												<b>3.459.711,26</b>	<b>345.971,13</b>	



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ**  
**CNPJ / MF N° 05.131.081/0001-82**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**  
**ANEXO II**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR				
Identificação da proposta de atendimento ao edital/chamada pública nº _____				
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>				
<b>A – Grupo Formal</b>				
1. Nome do Proponente			2. CNPJ	
3. Endereço			4. Município	5. CEP
6. Nome do representante legal			7. CPF	8. DDD/Fone
9. Banco			10. N° da Agência	11. N° da Conta Corrente
<b>B – Grupo Informal</b>				
1. Nome do Proponente				
3. Endereço			4. Município	5. CEP
6. Nome da Entidade Articuladora			7. CPF	8. DDD/Fone
<b>C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)</b>				
1. Nome	2. CPF	3. DAP	4. Banco e N° da Agência	5. N° da Conta Corrente
<b>II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>				
1. Nome da Entidade: MUNICÍPIO DE ORIXIMINÁ/PA – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO			2. CNPJ 06.102.908/0001-92	3. Município Oriximiná/PA



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ**  
**CNPJ / MF N° 05.131.081/0001-82**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

4. Endereço: Travessa Carlos Maria Teixeira, nº 785					
6. Nome do representante: Ivana Maria Pereira de Souza – Secretária Municipal de Educação .					
<b>III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</b>					
1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor
1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor
1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor
1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor
Total do projeto:					
<b>IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO</b>					





**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ**  
**CNPJ / MF N° 05.131.081/0001-82**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**ANEXO III**

**A) DECLARAÇÃO**

.....(CPF/CNPJ),.....  
(residência/sede)....., declara para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria (para Fornecedor Individual) são produzidos pelos agricultores familiares (para Grupo Informal) ou são produzidos pelos associados (para o Grupo Formal) relacionados no Projeto de Venda.

E, por ser expressão da verdade, firma a presente Declaração.

(Local e data) (Assinatura do Fornecedor Individual, Grupo Informal ou Grupo Formal)



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ**  
**CNPJ / MF N° 05.131.081/0001-82**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**B) DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO  
ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

..... Inscrita no CPF/CNPJ n.º ....., por intermédio de seu representante legal, Sr. (a) ..... portador (a) da Carteira de Identidade n.º..... CPF n.º ..... DECLARA, para fins do disposto no inciso VI, do art. 68, da Lei 14.133/21, acrescido pela Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos. Ressalva: Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ). (Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

Oriximiná/PA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20XX.

\_\_\_\_\_  
Carimbo e Assinatura do Representante Legal



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ**  
**CNPJ / MF N° 05.131.081/0001-82**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**C) DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO AO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA QUALIFICAÇÃO**

O signatário da presente, em nome da proponente \_\_\_\_\_, declara concordar com os termos da Licitação modalidade Chamada Pública nº 002-SEMED/2025, supramencionado e dos respectivos anexos e documentos, que a mesma acatará integralmente qualquer decisão que venha a ser tomada pelo licitador quanto à qualificação apenas das proponentes que hajam atendido às condições estabelecidas e demonstrem integral possibilidade de executar o(s) fornecimento(s) previsto(s). O signatário da presente declara, também, em nome da referida proponente, total concordância com a decisão que venha a ser tomada quanto a adjudicação, objeto do presente edital. Declara, ainda, para todos os fins de direito a inexistência de fatos supervenientes impeditivos da qualificação ou que comprometam a idoneidade da proponente nos termos do Artigo 156 da Lei n.º 14.133/21 e suas alterações.

Oriximiná/PA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20XX.

\_\_\_\_\_  
Carimbo e Assinatura do Representante Legal



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ**  
**CNPJ / MF N° 05.131.081/0001-82**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**D) DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE**

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade de Chamada Pública n.º 002- SEMED/2025, instaurado pelo Município de Oriximiná/PA, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas. Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

Oriximiná/PA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20XX.

---

Carimbo e Assinatura do Representante Legal



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ**  
**CNPJ / MF N° 05.131.081/0001-82**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**ANEXO IV**

**MINUTA DE CONTRATO DE COMPRA E VENDA**

**CONTRATO N.º...../20XX Processo Licitatório nº \_\_\_\_\_/20XX - Chamada Pública nº \_\_\_\_/20XX.**

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR O MUNICÍPIO DE ORIXIMINÁ/PA, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Barão do Rio Branco, N.º 2336, inscrita no CNPJ sob n.º 05.131.081/0001-82, representada neste ato por seu Prefeito Municipal Sr. JOSÉ WILLIAN SIQUEIRA DA FONSECA, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal) \_\_\_\_\_, com sede na cidade de \_\_\_\_\_, na Rua \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/CPF sob n.º \_\_\_\_\_, neste ato representado por seu representante legal Sr. \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na Rua \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade n.º \_\_\_\_\_, e CPF n.º \_\_\_\_\_ doravante denominado CONTRATADO, mediante inexigibilidade de licitação autorizada pela Lei nº 11.947/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº XXX/20XX, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO**

É objeto desta contratação é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para a destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) atendendo alunos matriculados na Escolas do Sistema Municipal de Ensino da Área Urbana e Rural de Oriximiná-PA, cumprindo os mandamentos da Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021, Resolução CD/FNDE n. 3, de 04 de fevereiro de 2025 e Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023, conforme descritivos e quantitativos constantes no Anexo I deste Edital.

Os produtos e quantitativos estão descritos na Cláusula Terceira.

**CLÁUSULA SEGUNDA: CONDIÇÕES DE ENTREGA**





**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ**  
**CNPJ / MF Nº 05.131.081/0001-82**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

1. Os pagamentos serão realizados pelo Município, em cheque nominal ou ordem bancária, mediante apresentação de documento fiscal (nota de produtor rural para agricultores individuais ou nota fiscal para grupo formal), correspondente aos produtos fornecidos, em até 30 (trinta) dias após a apresentação do documento fiscal.
2. O documento fiscal deverá ser apresentado ao Departamento de Compras do Município juntamente com o(s) respectivo(s) termo(s) de recebimento, devidamente assinado(s) pelos responsáveis pelo recebimento.
3. Não será efetuado nenhum pagamento ao GRUPO FORMAL/INFORMAL enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
4. No caso de inadimplência o Município deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida, ressalvado se não houver os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.
5. O Município se exime de quaisquer ônus ou relação contratual de pagamento a ser efetuado a cada Agricultor ou Empreendedor de Base Familiar Rural que integre o GRUPO FORMAL participante da CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/20XX.
6. Cabe ao GRUPO FORMAL como organização representativa realizar o devido repasse de recursos no valor correspondente ao estabelecido no PROJETO DE VENDA e o disposto no edital.
7. Às Prefeituras e demais entidades públicas, acarretam as obrigações de reter e recolher as contribuições previdenciárias decorrentes de tais aquisições, conforme preceitua o Art. 30, inciso IV da lei nº 8.212/91.

**CLÁUSULA QUINTA: DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

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

**12 306 0005 2.030** – Fornecimento da Agricultura Familiar Fortalecimento da agricultura familiar

**33.90.30.07- Gêneros de alimentação**

**CLÁUSULA SEXTA: RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO**

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.
2. 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.
3. O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pelo Setor de Alimentação e Nutrição (Secretaria Municipal de Educação) e Conselho de Alimentação Escolar.



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ**  
**CNPJ / MF N° 05.131.081/0001-82**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

4. O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública por um período de até seis meses;
5. O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria Municipal de Educação.

**CLÁUSULA SÉTIMA: ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

O CONTRATANTE em razão à 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 previstos em leis, infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar 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. 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. A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente. 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. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardada as suas condições essenciais.

**CLÁUSULA OITAVA: LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

O presente contrato rege-se pela Lei n. 14.133/2021, Lei n. 11.947/2009, Resolução CD/FNDE 006/2020, pela CHAMADA PÚBLICA n° XXX/20XX e pelas demais disposições de direito público.

**CLÁUSULA NONA: VIGÊNCIA**

O presente contrato terá vigência de sua assinatura até XX/XX/20XX.

**CLÁUSULA DÉCIMA: FORO**



**ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ORIXIMINÁ**  
**CNPJ / MF N° 05.131.081/0001-82**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

É competente o Foro da Comarca de Oriximiná/PA, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Oriximiná/PA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20XX

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

Município de Oriximiná

**JOSÉ WILLIAN SIQUEIRA DA FONSECA**

Prefeito Municipal

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

Grupo Formal ou Entidade Articuladora  
Representante