

**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO, COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CÂMARA DE NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MUNICÍPIO DE CUIABÁ - MT.**

**AVISO DO EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026.**

Processo administrativo nº. SEDUC-PRO-2026/00101

**OBJETO:** Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para o atendimento do cardápio da alimentação escolar, **nas Escolas Estaduais do Município de Santo Antônio do Leverger /MT**, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos do Art. 14 da lei nº. 11.947 de 16/07/2009, alterada pela Lei n. 14.660, de 23/08/2023 e Lei n. 15.226, de 30/09/2025, Resolução/FNDE/CD nº 06 de 08/05/2020, IN nº 011/2024/GS/SEDUC/MT, conforme descrições e especificações apresentadas, via **CHAMADA PÚBLICA**.

Da publicação do Edital ao recebimento do (s) PROJETO (s) DE VENDA (s), será pelo prazo de 20 dias corridos.

Classificação e Julgamento: **dia 27 de janeiro de 2026, às 14:00 horas**

Local da Sessão da Chamada Pública: EE HERMES RODRIGUES DE ALCÃNTARA situado na rua Rua XV de Novembro, 10 CENTRO, município de Santo Antônio do Leverger - MT.

Telefone (s): 65 9 92942809

E-mail: dme.coadm@edu.mt.gov.br.

Endereço eletrônico/site: <https://www.dmetropolitana.org>

Presidente da Comissão da Chamada Pública: Handus Silva Freitas.

Data: 05/01/2026.

## SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO

**Edital de chamada pública nº 001/2026**, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural conforme rege o §1º do art.14 da Lei Federal n. 11.947/2009, alterada pela Lei n. 14.660, de 23/08/2023 e Lei n.15.226, de 30/09/2025, as Resoluções vigentes do FNDE, os arts.14, §1º, I, e 22, I, da Instrução Normativa n. 011/2024/GS/SEDUC/MT e a Instrução Normativa n. 009/2024/GS/SEDUC/MT no âmbito do PNAE.

Processo administrativo nº. SEDUC-PRO-2026/00101

A SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, através da Câmara de Negócios do Município de Cuiabá - MT, atendendo a Lei n. 7.856/2002, Lei n. 11.947/2009, alterada pela Lei n. 14.660, de 23/08/2023 e Lei n.15.226, de 30/09/2025, art. 24, inciso I; art. 30 e seus parágrafos, da Resolução CD/FNDE n. 06/2020 e demais alterações, e Instrução Normativa nº 011/2024/GS/SEDUC/MT e Instrução Normativa n. 009/2024/GS/SEDUC/MT, realiza o processo de chamada pública, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para atendimento do cardápio da alimentação escolar, referente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar /PNAE.

Os interessados que se enquadrarem na regulamentação da Lei Federal n. 11.326, de 24/06/2006, seus Decretos e Portarias regulamentadoras, na Lei n. 11.947/2009, alterada pela Lei n. 14.660, de 23/08/2023 e Lei n.15.226, de 30/09/2025, art. 29 ao 39 da Resolução FNDE n. 06/2020 e suas alterações, podem participar devendo apresentar a **documentação para habilitação e projeto de venda, no período de 06/01/2026 até 27/01/2026, na Coordenadoria Administrativa e Financeira da Diretoria Metropolitana de Educação, localizada na Av. Dom Bosco, nº 1.061, município de Cuiabá/MT, CEP. 78032-065, horário de funcionamento de 8:00 às 7:00 horas.**A mencionada documentação também poderá ser enviada em arquivo único digitalizado para o endereço eletrônico [dme.coadm@edu.mt.gov.br](mailto:dme.coadm@edu.mt.gov.br)

Qualquer **pedido de esclarecimento** em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital de chamada pública e seus anexos deverá ser enviado, por meio do endereço eletrônico [dme.coadm@edu.mt.gov.br](mailto:dme.coadm@edu.mt.gov.br), até 01 (um) dia antes da data de fixada para audiência de análise da documentação de habilitação e seleção dos projetos de venda, fixada para o dia 26/01/2026 , às 08:00 horas.

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

### 1. OBJETO

**1.1. O objeto da presente Chamada Pública é à aquisição de gêneros alimentícios oriundos de fornecedores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para o atendimento do cardápio da alimentação escolar dos Alunos da Rede Estadual de Educação do município de Santo Antônio do Leverger - MT, no ano letivo de 2026, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações e condições técnicas constantes abaixo.**

| <b>Nº</b> | <b>PRODUTO COM ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>UNIDADE DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE ESTIMADA</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO UNITÁRIO R\$</b> | <b>VALOR TOTAL R\$</b> |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------------------|------------------------|
| <b>1.</b> | <b>ABACATE</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada          | Quilograma               | -                          | -                                      | -                      |
| <b>2.</b> | <b>ABACAXI PÉROLA</b> , pérola, inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                   | Quilograma               | <b>695</b>                 | 12,50                                  | 8.687,50               |
| <b>3.</b> | <b>ABÓBORA CABOTIÃ</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada. | Quilograma               | <b>816</b>                 | 5,95                                   | 4.855,20               |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |     |       |          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|-------|----------|
| 4. | <b>ABÓBORA CABOTIÃ</b> , minimamente processada, descascada, cortada em cubos e resfriada, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em embalagem a vácuo, atóxica, transparente e resistente, de 500g a 1Kg.                             | Quilograma | -   | -     | -        |
| 5. | <b>ABÓBORA PAULISTA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.        | Quilograma | 816 | 7,50  | 6.120,00 |
| 6. | <b>ABOBRINHA MENINA</b> , verde, inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada. | Quilograma | -   | -     | -        |
| 7. | <b>AÇAFRÃO</b> , torrado, em pó fino e homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de impurezas e umidade. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em embalagem de polietileno de 10g até 500g, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo os dados de identificação do fabricante, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.                             | Quilograma | 56  | 36,78 | 2.059,68 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |       |       |           |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|-------|-----------|
| 8. | <b>AÇAÍ</b> , fruto, consistência adequada, isento de odores estranho, danos profundo e podridão, livres sujidades, parasitas e larva, tamanho e coloração uniforme. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                            | Quilograma | -     | -     | -         |
| 9  | <b>AGRIÃO</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.           | Quilograma | 528   | 27,50 | 14.520,00 |
| 10 | <b>ALFACE AMERICANA</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Quilograma | 1.253 | 26,45 | 33.141,85 |
| 11 | <b>ALFACE CRESPA</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.    | Quilograma | 1.253 | 26,00 | 32.578,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |       |       |           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|-------|-----------|
| 12 | <b>ALFACE LISA</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                             | Quilograma | 1.253 | 26,00 | 32.578,00 |
| 13 | <b>ALMEIRÃO</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcha ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                | Quilograma | 277   | 31,50 | 8.725,50  |
| 14 | <b>AMENDOIM, cru</b> , com pele, constituído de grãos inteiros, limpos e de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários.               | Quilograma | -     | -     | -         |
| 15 | <b>ARARUTA</b> , de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários. | Quilograma | -     | -     | -         |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |   |   |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
| 16 | <b>ARROZ SOCADO</b> , isento de impurezas e matérias estranhas. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários.                                                                                                                                                                    | Quilograma | - | - | - |
| 17 | <b>BABAÇU</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                            | Quilograma | - | - | - |
| 18 | <b>BACABA</b> , frutos inteiros, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                    | Quilograma | - | - | - |
| 19 | <b>BANANA DA TERRA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada. | Quilograma | - | - | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |       |       |           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|-------|-----------|
| 20 | <b>BANANA MAÇÃ</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.          | Quilograma | 2.345 | 11,99 | 28.116,55 |
| 21 | <b>BANANA NANICA</b> , nanica inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada. | Quilograma | 2.345 | 10,54 | 24.716,30 |
| 22 | <b>BANANA PACOVAN</b> , inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                         | Quilograma | -     | -     | -         |
| 23 | <b>BATATA DOCE</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                 | Quilograma | 770   | 6,99  | 5.382,30  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |       |      |           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|------|-----------|
| 24 | <b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR COCO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de coco, aroma idêntico ao natural de coco, estabilizante, conservante (sorbato de potássio), acidulante ácido cítrico, fermento lácteo. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 800g até 1kg, entregue sob refrigeração, com descrição na embalagem os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega na unidade requisitada. | Quilograma | 1.336 | 8,50 | 11.356,00 |
| 25 | <b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO</b> , pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de morango <b>sem corante artificial, corante natural</b> , conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 800g até 1kg, entregue sob refrigeração, com descrição na embalagem os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega na unidade requisitada.          | Quilograma | 1.336 | 8,50 | 11.356,00 |
| 26 | <b>BETERRABA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Quilograma | 22    | 8,90 | 195,80    |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |   |   |   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
| 27 | <b>BEIJU</b> , seco, de boa qualidade, livre de contaminação física e química, livres de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários. | Quilograma | - | - | - |
| 28 | <b>BIRIBÁ/FRUTA DO CONDE</b> , do conde de boa qualidade, sem escurecimento, com aspecto arredondado de tamanho, cor e formação uniformes, livre de sujidades. Não deve apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                              | Quilograma | - | - | - |
| 29 | <b>BOCAIUVA</b> , madura, pequena e arredondada de cor amarelo intenso, livre de sujidades. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Quilograma | - | - | - |
| 30 | <b>BOLO DE CENOURA</b> , caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, cenoura e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Livre de sujidades, insetos, mofo e bolor. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.                | Quilograma | - | - | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |   |   |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
| 31 | <b>BOLO DE CHOCOLATE</b> , caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, cacau em pó, água e fermento químico, adicionado de fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Livre de sujidades, insetos, mofo e bolor. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Quilograma | - | - | - |
| 32 | <b>BOLO DE COCO</b> , caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, leite, coco ralado e fermento químico, adicionado de fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Livre de sujidades, insetos, mofo e bolor. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.     | Quilograma | - | - | - |
| 33 | <b>BOLO DE FUBÁ</b> , caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, fubá, ovos, óleo vegetal, açúcar, leite e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Livre de sujidades, insetos, mofo e bolor. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.                                            | Quilograma | - | - | - |
| 34 | <b>BOLO DE LARANJA</b> , caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, suco de laranja e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Livre de sujidades, insetos, mofo e bolor. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.                                     | Quilograma | - | - | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |     |       |           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|-------|-----------|
| 35 | <b>BOLO SIMPLES</b> , caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, margarina, açúcar, leite e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Livre de sujidades, insetos, mofo e bolor. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.                                                                                   | Quilograma | -   | -     | -         |
| 36 | <b>BURITI</b> , in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Quilograma | -   | -     | -         |
| 37 | <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> , 1ª qualidade, tipo tradicional. Pó homogêneo, aroma e sabor característicos de regular a intenso, isento de grãos pretos, verdes ou fermentado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 250g a 500g, contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. | Quilograma | 617 | 56,80 | 35.045,60 |
| 38 | <b>CAJAZINHO</b> , inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado, acondicionado em embalagem adequada.                                                                                                                                                                                                                                      | Quilograma | -   | -     | -         |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |   |   |   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
| 39 | <b>CAJU</b> , inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                  | Quilograma | - | - | - |
| 40 | <b>CALDO DE CANA</b> , caldo de cana, líquido xaroposo obtido através da cana, elaborado com matéria-prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Sem qualquer tipo de corante, natural ou artificial, conservante ou edulcorantes. Aspecto líquido xaroposo e denso (viscoso), cor amarelo âmbar. Cheiro característico e gosto doce. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários. | Litro      | - | - | - |
| 41 | <b>CANA</b> , caule em ponto de maturação adequado para o consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Quilograma | - | - | - |
| 42 | <b>CARÁ</b> , de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Quilograma | - | - | - |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |              |       |                  |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|-------|------------------|
| 43. | <b>CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - ACÊM</b> , com cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg até 2kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. | Quilograma |              | 33,50 |                  |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            | <b>2.364</b> |       | <b>79.194,00</b> |
| 44  | <b>CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO - PALETA</b> , com cor própria, limpa sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg até 2kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                      | Quilograma |              | 33,90 |                  |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            | <b>861</b>   |       | <b>29.187,90</b> |
| 45  | <b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO</b> , com cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Quilograma |              | 29,90 |                  |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            | <b>1.318</b> |       | <b>39.408,20</b> |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |       |       |           |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|-------|-----------|
|    | número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de 1kg até 2kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.                                                                                                                                                                |            |       |       |           |
| 46 | <b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE PEIXE TAMBATINGA</b> , carne de peixe mecanicamente separada, eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, sem <b>espinha</b> e sem pele. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. Embalagem de até 1kg. | Quilograma | -     | -     | -         |
| 47 | <b>CASTANHA DO BRASIL</b> , Castanha do Brasil, sem casca, inteira, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, substâncias terrosas, livres de parasitas e larvas, devidamente acondicionada em embalagem adequada e atóxica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Quilograma |       |       |           |
| 48 | <b>CEBOLINHA</b> , verde, com folhas inteiras, livre de sujidades, isenta de pragas, odores estranhos, danos profundos, podridões e amarelados, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                                                                                                     | Quilograma | 1.128 | 32,54 | 36.705,12 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |              |       |           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|-------|-----------|
| 49 | <b>CENOURA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada. | Quilograma |              | 11,50 |           |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | <b>2.536</b> |       | 29.164,00 |
| 50 | <b>CHUCHU</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isento de odores estranhos e deformidades, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                         | Quilograma |              | -     | -         |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | -            |       |           |
| 51 | <b>COCO</b> , inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, Acondicionada em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                          | Quilograma |              | -     | -         |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | -            |       |           |
| 52 | <b>COENTRO</b> , com talos e folhas inteiros, livre de sujidades, isento de pragas, odores estranhos, danos profundos, podridões e amarelados, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                            | Quilograma |              | 38,00 |           |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | <b>69</b>    |       | 2.622,00  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |       |       |           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|-------|-----------|
| 53 | <b>COLORAU</b> , corante, natural de urucum com aspecto, cor e cheiro próprio, podendo conter fubá de milho e óleo de soja. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, embalagem de 30g até 1 kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Quilograma | 229   | 32,50 | 7.442,50  |
| 54 | <b>COUVE</b> , manteiga com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões e amarelados, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Quilograma | 1.040 | 32,54 | 33.841,60 |
| 55 | <b>CUPUAÇU</b> , com polpa do fruto em aspecto mucilaginoso, abundante, in natura, ácida, de coloração amarela, creme ou branca, odor ativo e sabor característico da fruta. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Quilograma | -     | -     | -         |
| 56 | <b>DOCE DE LEITE</b> , pastoso, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite, gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto bicarbonato de sódio, em quantidades estritamente necessárias para a redução parcial da acidez do leite. Embalagem em polipropileno atóxico, até 400g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e | Quilograma | 133   | 35,80 | 4.761,40  |

|    | número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |     |       |          |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|-------|----------|
| 57 | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , do tipo branca ou amarela, torrada, grupo seco, subgrupo média, classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 1Kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Quilograma | 487 | 10,50 | 5.113,50 |
| 58 | <b>FARINHA DE PUBA</b> , do tipo puba, torrada, grupo seco, subgrupo média, isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas, umidade e fragmentos estranhos. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários.                                                                                                                                                                 | Quilograma | -   | -     | -        |
| 59 | <b>FEIJÃO DE CORDA</b> , de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários.                                                                                                                                                                                                                                   | Quilograma | -   | -     | -        |
| 60 | <b>FEIJÃO EM FAVA</b> , alongada, seca, com sementes no seu interior. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários.                                                                                                                                                                                                                                                     | Quilograma | -   | -     | -        |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |   |   |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
| 61 | <b>FOLHA DE TAIOBA</b> , folhas da planta de taioba comestível, in natura, folhas verdes de boa qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Quilograma | - | - | - |
| 62 | <b>GOIABA</b> , inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                               | Quilograma | - | - | - |
| 63 | <b>GOMA DE MANDIOCA</b> , coloração branca, não devendo estar úmida, fermentada ou rançosa, não apresentar sabor azedo, isento de mofo, pedra, corantes e aditivos químicos ou outras substâncias nocivas. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários. | Quilograma | - | - | - |
| 64 | <b>GRAVIOLA</b> inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, Acondicionada em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                               | Quilograma | - | - | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |   |   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|
| 65 | <b>INGÁ</b> , in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Quilograma | - | - |
| 65 | <b>INHAME</b> , in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas, fungos, isento de podridões e amarelados, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Quilograma | - | - |
| 66 | <b>IOGURTE SABOR COCO, leite, pasteurizado</b> , podendo ser <b>integral ou não</b> , açúcar, <b>preparado de coco</b> , pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes e fermento láctico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, de 800g até 1,5kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP, entregue sob refrigeração. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.                                    | Quilograma | - | - |
| 67 | <b>IOGURTE SABOR MORANGO, sabor morango, leite, pasteurizado</b> podendo ser <b>integral ou não</b> , açúcar, <b>preparado de morango</b> , pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes, corante natural e fermento láctico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, de 800g até 1,5kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP entregue sob refrigeração. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | Quilograma | - | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |        |      |            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|------|------------|
| 68 | <b>LARANJA PÊRA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, intacto ou tipo rede, ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                    | Quilograma | 1.653  | 8,70 | 14.381,10  |
| 69 | <b>LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL</b> , de vaca integral, fluido, pasteurizado, de cor branca opaca, homogêneo e odor característico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de plástico atóxico e resistente de 1 litro, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. <b>O produto deverá ser entregue em temperatura de refrigeração.</b> Com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.            | Litro      | -      | -    | -          |
| 69 | <b>LEITE UHT INTEGRAL</b> , integral, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem tetra Pack de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. <b>O produto deverá ser entregue em temperatura ambiente.</b> Com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. | Litro      | 18.211 | 7,50 | 136.582,50 |
| 70 | <b>LIMÃO GALEGO</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico,                                                                                                                                                  | Quilograma | -      | -    | -          |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |     |      |          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|------|----------|
|    | intacto ou tipo rede, ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |     |      |          |
| 71 | <b>LIMÃO TAHITI</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, intacto ou tipo rede, ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                    | Quilograma | 470 | 7,50 | 3.525,00 |
| 72 | <b>MACAÚBA</b> , madura, pequena e arredondada de cor amarelo intenso, livre de sujidades. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quilograma | -   | -    | -        |
| 73 | <b>MAMÃO FORMOSA</b> , Fruto de primeira qualidade, de tamanho médio e uniforme, sem amassamento, podridão e lesões microbianas, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada. | Quilograma | -   | -    | -        |
| 74 | <b>MANDIOCA</b> , in natura, branca ou amarela, inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                              | Quilograma | -   | -    | -        |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |   |   |   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
| 75 | <b>MANDIOCA BRAVA</b> , in natura, branca, inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixa plástica hortifrúti/vazada. |            | - | - | - |
| 76 | <b>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA</b> , livre de sujidades, insetos, larvas e fungos, isenta de podridões e consistência firme. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente de 1Kg. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e quantidade.                   | Quilograma | - | - | - |
| 77 | <b>MANDIOCA MANSA</b> , livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente.                                                                                        | Quilograma | - | - | - |
| 78 | <b>MANGA</b> , livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcha ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                              | Quilograma | - | - | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |   |   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|
| 78 | <b>MANGABA</b> , de boa qualidade, sem escurecimento, com aspecto arredondado, com tamanho, cor e formação uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Quilograma | - | - |
| 79 | <b>MANGARITO</b> , tubérculo da raiz da taioba da família Araceae, gênero Xanthosoma Maffa Schott, de boa qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Quilograma | - | - |
| 80 | <b>MANTEIGA PURA COM SAL</b> , obtida do creme de leite, adicionado de cloreto de sódio e corante natural, <b>SEM ADITIVOS QUÍMICOS</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem plástica de 200g até 500g, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. | Quilograma | - | - |
| 81 | <b>MARACUJÁ</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente                                                                                                                                 | Quilograma | - | - |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |   |   |   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
| 82 | <b>MAXIXE</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quilograma | - | - | - |
| 83 | <b>MEL</b> , de boa qualidade elaborado a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal e nem ser adicionado de corretivos de acidez. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários.                                                                                                                                                                                     | Quilograma | - | - | - |
| 84 | <b>MELADO DE CANA</b> , de cana, líquido xaroposo obtido através da evaporação do caldo de cana ou a partir da rapadura por processos tecnológicos adequados. Elaborado com matéria-prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Sem qualquer tipo de corante, natural ou artificial, conservante ou edulcorantes. Aspecto líquido xaroposo e denso (viscoso), cor amarelo âmbar. Cheiro característico e gosto doce. Ausência de sujidades, parasitas, larvas e insetos ou seus fragmentos. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários. | Quilograma | - | - | - |
| 85 | <b>MELANCIA</b> , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada                                                                                                                                                                                                                                                                | Quilograma | - | - | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |   |   |   |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
| 86 | <b>MELÃO</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada. | Quilograma | - | - | - |
| 87 | <b>MILHO EM GRÃOS PARA CHICHA</b> , livres de sujidades, parasitas larvas e material terroso. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários.                                                                                                                            | Quilograma | - | - | - |
| 88 | <b>MILHO EM GRÃOS SECO</b> , livres de sujidades, parasitas larvas e material terroso. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários.                                                                                                                                   | Quilograma | - | - | - |
| 89 | <b>MILHO EM GRÃOS VERMELHO PARA CANJICA</b> , livres de sujidades, parasitas larvas e material terroso. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários.                                                                                                                  | Quilograma | - | - | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |   |   |   |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---|---|---|
| 90 | <b>MILHO FOFO</b> , livres de sujidades, parasitas larvas e material terroso. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários.                          | Quilograma        | - | - | - |
| 91 | <b>MILHO VERDE IN NATURA</b> , espiga sem palha, consistência adequada, isento de odores estranho, danos profundo e podridão, livres sujidades, parasitas e larva, tamanho e coloração uniforme. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                   | Quilograma        | - | - | - |
| 92 | <b>MURICI</b> pequeno e arredondado de cor vermelho-alaranjado quando maduro. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                        | Quilograma        | - | - | - |
| 93 | <b>ÓLEO DE BABAÇU</b> , refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900ml. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários. | Unidade de 900 ml | - | - | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |   |   |   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
| 94 | <b>OVO DE GALINHA</b> , branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem rachaduras, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão forte, inodoros e secos, em caixinhas ou divisórias celulares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP.                                                                              | Dúzia      | - | - | - |
| 95 | <b>PALMITO DE BABAÇU</b> , in natura, consistência adequada, isento de odores estranho, danos profundo e podridão, livres sujidades, parasitas e larva, tamanho e coloração uniforme. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários. | Quilograma | - | - | - |
| 96 | <b>PÃO CASEIRO</b> , de boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente.                                                                                                                                                                                         | Quilograma | - | - | - |
| 97 | <b>PARIRI</b> , frutos inteiros, isento de odores estranho, danos profundo e podridão, livres sujidades, parasitas e larva, tamanho e coloração uniforme. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Quilograma | - | - | - |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |   |   |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|
| 98  | <b>PATAUÁ</b> , consistência adequada, isento de odores estranho, danos profundo e podridão, livres sujidades, parasitas e larva, tamanho e coloração uniforme. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Quilograma | - | - |
| 99  | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE PINTADO</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg.        | Quilograma | - | - |
| 100 | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ EM PEDAÇOS DE PINTADO</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé em pedaços obtido a partir de cortes do filé</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. | Quilograma | - | - |
| 101 | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE PIRARUCU</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg.       | Quilograma | - | - |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |   |   |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|
| 102 | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ EM PEDAÇOS DE PIRARUCU, congelado,</b> eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha,</b> sem pele, <b>filé em pedaços obtido a partir de cortes do filé.</b> As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg. | Quilograma | - | - |
| 103 | <b>PEIXE REGIONAL,</b> de água doce, deve estar frescos, de pesca recente, odor natural, próprio e suave, isento de sujidades, substâncias terrosas, livres de parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários.                                                                                                                   | Quilograma | - | - |
| 104 | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE TAMBAQUI, congelado,</b> eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha,</b> sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso.</b> As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg.        | Quilograma | - | - |
| 105 | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ EM PEDAÇOS DE TAMBAQUI</b> eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha,</b> sem pele, <b>filé em pedaços obtido a partir de cortes do filé.</b> As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg.             | Quilograma | - | - |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |   |   |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|
| 106 | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE TAMBATINGA</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg.                                                                                                                                                        | Quilograma | - | - |
| 106 | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ EM PEDAÇOS DE TAMBATINGA</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé em pedaços obtido a partir de cortes do filé</b> , extraído a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. Embalagem de até 1kg. | Quilograma | - | - |
| 107 | <b>PEIXE CONGELADO FILÉ DE TILÁPIA</b> , eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, <b>sem espinha</b> , sem pele, <b>filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso</b> . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1kg.                                                                                                                                                           | Quilograma | - | - |
| 108 | <b>PEPINO</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isento de odores estranhos e deformidades, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Quilograma | - | - |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |   |   |   |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
| 109 | <b>PEQUI</b> , de boa qualidade, in natura, isento de sujidades, substâncias terrosas, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.                                                                                                                                                                                                                              | Quilograma | - | - | - |
| 110 | <b>PIMENTA DE CHEIRO</b> , inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, isenta de odores estranhos, isenta de danos profundos e podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.            | Quilograma | - | - | - |
| 111 | <b>PIMENTA DOCE</b> , livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcha ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente.     | Quilograma | - | - | - |
| 112 | <b>PIMENTA REGIONAL</b> , livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcha ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente. | Quilograma | - | - | - |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |   |   |   |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
| 113 | <b>PIMENTÃO VERDE</b> , verde, inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isento de odores estranhos e deformidades, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                                                                                                                                     | Quilograma | - | - | - |
| 114 | <b>POLPA DE ABACAXI</b> , polpa integral de abacaxi, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g até 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Quilograma | - | - | - |
| 115 | <b>POLPA DE ACEROLA</b> , polpa integral de acerola, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g até 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Quilograma | - | - | - |
| 116 | <b>POLPA DE CAJU</b> , polpa integral de caju, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g até 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega        | Quilograma | - | - | - |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |   |   |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|
| 117 | <b>POLPA DE CUPUAÇU</b> , polpa integral de cupuaçu, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g até 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.   | Quilograma | - | - |
| 118 | <b>POLPA DE GOIABA</b> , polpa integral de goiaba, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g até 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.     | Quilograma | - | - |
| 119 | <b>POLPA DE MARACUJÁ</b> , polpa integral de maracujá, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g até 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Quilograma | - | - |
| 120 | <b>POLVILHO DOCE</b> , fécula de mandioca, Grupo I Fécula, tipo1, sem sujidade, umidade e bolor. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. Alimento destinado exclusivamente para o atendimento de escolas localizadas em áreas indígenas, quilombolas (povos e comunidades tradicionais) produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários.                                                                                                                                                                                      |            | - | - |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |   |   |   |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
| 121 | <b>PONCÃ</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. Consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixa plástica hortifrúti/vazada.                                                                                                                                                                                                                                                              | Quilograma | - | - | - |
| 122 | <b>QUEIJO MUSSARELA</b> , obtido através do leite de vaca pasteurizado integral, contendo estabilizante, conservador, fermento lácteo e coagulante. Cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado, livre de sujidades e contaminantes. <b>Produto entregue fatiado e resfriado.</b> As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Quilograma | - | - | - |
| 123 | <b>REPOLHO BRANCO/VERDE</b> , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos, apresentando desenvolvimento completo, isento de odores estranhos e deformidades, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixa plástica hortifrúti/vazada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quilograma | - | - | - |
| 124 | <b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> , produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, estabilizante. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE, SIM ou SIAPP. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 190g até 400g, entregue em temperatura de refrigeração. Validade                                                                                                                                                                                             | Quilograma | - | - | - |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |   |   |   |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|
|     | mínima de 3 meses a contar da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |   |   |   |
| 125 | <b>RÚCULA</b> , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                                                            | Quilograma | - | - | - |
| 126 | <b>SAL INDÍGENA</b> , produto refinado extraído da planta aguapé, composto por cloreto de potássio, nitrogênio, cloro, cal e magnésio. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente                                                                                                                                                                                                                                            | Quilograma | - | - | - |
| 127 | <b>SALSA</b> , com talos e folhas inteiros, livre de sujidades, isenta de pragas, odores estranhos, danos profundos, podridões e amarelados, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                      | Quilograma | - | - | - |
| 128 | <b>TAPEREBÁ/CAJÁ</b> , inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | Quilograma | - | - | - |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |   |   |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|
| 129 | <b>TOMATE CEREJA</b> , inteiros, sem ferimentos ou defeitos, livre de sujidades, insetos, larvas ou fungos, isento de odores estranhos, consistência firme, a pele deve estar intacta, de forma que não deixem expostas as polpas, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Quilograma | - | - |
| 130 | <b>TOMATE SALADA</b> , inteiros, sem ferimentos ou defeitos, livre de sujidades, insetos, larvas ou fungos, isento de odores estranhos, consistência firme, a pele deve estar intacta, de forma que não deixem expostas as polpas, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Quilograma | - | - |

## 1. DOS PREÇOS

2.1 Conforme rege o art. 31 da Resolução CD/FNDE n. 06, de 08/05/2020 (ou outra que a substitua), foi calculado a média de preço por produto/item junto aos fornecedores locais, o qual consta no item 1.1 desse edital, e deverá constar nos projetos de venda, no contrato e na nota fiscal. Não há disputa, nem negociação de preços.

2.2 A média de preço definida pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar - CNAE nesse edital de compras é o preço pago por item/produto ao fornecedor da agricultora familiar pela venda dos gêneros alimentícios.

2.3 Na pesquisa de preço não foi considerado preços consultados de sites governamentais, conforme prescrito no § 6º, art. 28, da Resolução CD/FNDE n. 06, de 08/05, 2020 (ou outra que a substitua).

2.4 Não foi realizada pesquisa de preço junto a mercados atacadistas e empresas que utilizam o modelo de produção economia em escala, pois esses setores não refletem o preço praticado no mercado local, buscam sempre o menor preço num setor que produz e comercializa em grandes escalas, a qual não pertencem a cadeia de desenvolvimento da agricultura familiar fomentada pela legislação do PNAE.

## 2. LIMITE MÁXIMO DE VENDA POR DAP E/OU CAF, POR UNIDADE FAMILIAR DE PRODUÇÃO AGRÁRIA (UFPA), POR ANO CIVIL, POR ENTIDADE EXECUTORA.

3.1. 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 – DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF-PRONAF) por ano civil, por entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

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

II – para calcular o valor máximo a ser contratado (VMC) na comercialização com grupos formais deve-se considerar o resultado do número de agricultores familiares associados/cooperados, munidos de DAP Familiar ou CAF, inscritos na DAP Jurídica ou CAF Pessoa Jurídica, integrante do projeto de venda com produção própria de cada item/produto, multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$$

VMC: valor máximo a ser contratado.

NAF: número de agricultores familiares com DAPs ou CAF's, inscritos na DAP jurídica, com produção própria de cada item/produto, integrante do projeto de venda.

§ 1º Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

§ 2º Cabe às CNAE a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

### **3. FONTE DE RECURSO**

4.1 O recurso financeiro a ser utilizado, nesse processo de compra pública, deve ser exclusivamente os valores repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, a serem transferidos às Entidades Executoras pelo Programa de Escolarização dos Recursos Financeiros da Alimentação Escolar/FNDE/CDCE's e correrão na seguinte dotação orçamentária:

| <b>U.O</b> | <b>Programa</b> | <b>Ação</b>                                                | <b>Elemento de Despesa</b> | <b>Fonte</b>    |
|------------|-----------------|------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------|
| 14.101     | 534             | 2898 - Alimentação escolar do Ensino Fundamental           | 3.3.50.43.018              | Recurso Federal |
| 14.101     | 534             | 2899 - Alimentação escolar do Ensino Médio                 | 3.3.50.43.018              | Recurso Federal |
| 14.101     | 534             | 2895 - Alimentação escolar da Educação de Jovens e Adultos | 3.3.50.43.018              | Recurso Federal |
| 14.101     | 534             | 2897 - Alimentação da Educação Especial                    | 3.3.50.43.018              | Recurso Federal |

4.2 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE devem ser utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios. A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos gêneros alimentícios, deverá estar desvinculada do processo de compra do PNAE.

### **4. DOS FORNECEDORES**

5.1 Os fornecedores nesse processo de compra pública serão:

I – aqueles que se enquadram nos requisitos estabelecidos nos incisos I, II, III e IV, nos parágrafos 1º e 2º do art. 3º da Lei Federal n. 11.326, de 24/07/2006, seus Decretos e Portarias regulamentadoras;

II - os assentados do Programa Nacional de Reforma Agrária (PNRA);

III - os beneficiários do Programa Nacional de Crédito Fundiário (Terra Brasil); e

IV - as demais Unidades Familiares de Produção Agrária (UFPA), os empreendedores familiares rurais e as demais formas associativas de organização da agricultura familiar que explorem imóvel agrário em área urbana.

5.2 Os fornecedores da agricultura familiar poderão comercializar sua produção para o PNAE na forma de grupos formais, grupos informais, fornecedores individuais, e como empreendedores familiares rurais.

5.3 Não poderá participar, direta ou indiretamente, do edital de chamada pública ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria. Essa vedação estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação

na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, conforme legislação vigente.

## **6. PARA O PROCEDIMENTO DE HABILITAÇÃO DOS FORNECEDORES**

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

6.2 Os fornecedores individuais, detentores de DAP Pessoa Física ou CAF Pessoa Física, não organizados em grupo:

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

II - o extrato da DAP Pessoa Física do participante da proposta de venda/UFPA ou CAF Pessoa Física, , ativa e válida, emitido nos últimos 60 dias;

III - o projeto de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a documentação em atendimento aos requisitos higiênicos-sanitários, conforme for o produto a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, **regulamentado no art. 40 a 42**, da Resolução CD/FNDE n. 06, de 08/05/2020 e suas alterações (ou outra que venha substituí-la);

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

VI - Para agricultores familiares de Povos e Comunidades Tradicionais será aceito o registro no Número de Identificação Social (NIS) quando não for apresentado a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, desde que no formulário de cadastramento de Famílias Indígenas e no de Famílias Quilombolas no Cadastro Único para Programas Sociais, o campo que identifica se a família é indígena ou quilombola esteja devidamente preenchido a opção Sim, ou ter um dos códigos de algum tipo de grupo populacional tradicional ou específico especificado no formulário do Cadastro Único, com base na Nota Técnica nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE.

6.3 Os grupos informais de agricultores familiares, detentores de DAP Pessoa Física ou CAF Pessoa Física, organizados em grupo (dois ou mais agricultores):

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF de cada agricultor constante no Projeto de Venda;

II - o extrato da DAP Pessoa Física ou CAF Pessoa Física de cada agricultor familiar participante, ativa e válida, emitido nos últimos 60 dias;

III - o projeto de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - a documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o produto a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado no art. 40 a 42, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e conforme disposto no item 8;

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

VI - para agricultores familiares de Povos e Comunidades Tradicionais será aceito o registro no Número de Identificação Social (NIS) quando não for apresentado a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, desde que no formulário de cadastramento de Famílias Indígenas e no de Famílias Quilombolas no Cadastro Único para Programas Sociais, o campo que identifica se a família é indígena ou quilombola esteja devidamente preenchido a opção Sim, ou ter um dos códigos de algum tipo de grupo populacional tradicional ou específico especificado no formulário do Cadastro Único, com base na Nota Técnica nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE.

6.4 Dos grupos formais, detentores de DAP Pessoa Jurídica ou CAF Pessoa Jurídica:

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

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

- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o projeto de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo: nome, nº DAP/CAF, valor e produto;
- VIII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- IX - a documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o produto a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado no art. 40 a 42, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e conforme disposto no item 8.

#### 6.5 Dos Empreendimentos Familiares Rurais (EFR):

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF, e/ou prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II - o extrato da DAP Pessoa Jurídica ou CAF Pessoa Jurídica do Empreendimento Familiar Rural;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- IV - a cópia do estatuto social ou contrato social do empreendimento familiar rural, e/ou documento análogo;
- V - o projeto de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo: nome, nº DAP/CAF, valor e produto;
- VIII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- IX - a documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o produto a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado no art. 40 a 42, desta Resolução.

6.6 Na audiência de habilitação e seleção dos produtos da agricultura familiar, sendo constatada a ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, poderá ser concedido **abertura de prazo para sua regularização de até 01 dias, conforme análise da comissão julgadora.**

#### 7. PARA O PROCEDIMENTO DE SELEÇÃO

7.1 Para o procedimento de seleção por item dos projetos de venda dos proponentes habilitados, estes devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

7.2 Entende-se por local, no caso de DAP Pessoa Física/ CAF Pessoa Física, o município indicado na respectiva declaração e/ou cadastro.

7.3 Entende-se por local, no caso de DAP Pessoa Jurídica ou CAF Pessoa Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs ou CAFs em seus respectivos extratos.

7.4 Deve-se observar a factibilidade quanto a infraestrutura de entrega dos produtos e distância geográfica do local de produção dos agricultores familiares relacionados no projeto, principalmente, quando se tratar de produtos perecíveis.

7.5 Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I - o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II - o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III - o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;



IV - o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

7.6 Em **cada grupo de projetos**, deve-se observar a seguinte **ordem de prioridade para seleção**:

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes:

a) grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;

b) grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter em sua composição 100% (cem por cento) de integrantes com DAP ou CAF Pessoa Física;

c) no caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica; e

d) no caso de empate entre grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem o maior número de integrantes destes públicos, com DAP ou CAF Pessoa Física;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei n. 10.831/2003, o Decreto n. 6.323/2007, Portaria SAF nº 38, de 4 de julho de 2014 e devido cadastro no MAPA;

III - os grupos formais sobre os grupos informais, estes sobre os fornecedores individuais, e estes, sobre as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, conforme normativos vigentes publicados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar.

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

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

c) na etapa de seleção, para aplicação dos critérios de prioridade de que trata o item I, alínea c, **somam-se as DAPs ou CAFs, Pessoa Física, dos grupos prioritários constantes no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica.**

IV - Das aquisições de gêneros alimentícios da **Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA, identificada por DAP ou pelo CAF**, realizadas pelas entidades executoras, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido deverá ser em nome da mulher, comprovado por nota fiscal de venda, emitida em nome e CPF da mulher;

a) A mulher membro da UFPA será identificada por meio de número de CPF e, no extrato do CAF deve constar como mão de obra.

7.7 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citado no item 7.6.

7.8 **Devem constar nos Projetos de Venda** de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o Nome, o CPF e DAP/CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP/CAF jurídica da organização produtiva quando se tratar de Empreendedor Familiar Rural e Grupo Formal, além da **indicação do Banco, número da Agência, número da Conta Bancária** do beneficiário como condição de pagamento.

7.9 A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado desse processo de compra será publicado na imprensa oficial (Diário Oficial do Estado).

7.10 Finalizado a sessão pública, o participante que quiser não concordar com os critérios de desempate deverá interpor recurso manifestando-se imediata e motivadamente a sua intenção, com registro em ata da síntese de suas razões, devendo fundamentá-las por escrito no prazo de 03 (três) dias úteis. Serão admitidos recursos somente das razões registradas em Ata no momento da sessão.

7.11 Verificada a situação prevista no item anterior, ficam os demais participantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

7.12 A ausência de manifestação imediata e motivada do participante durante a sessão importará na extinção do direito de recurso, a distribuição do objeto da Sessão Pública pelo Presidente da Comissão da Chamada Pública dos vencedores e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

7.13 Interposto o recurso, o Presidente da Chamada Pública num prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar do final do prazo do recorrente, poderá reconsiderar a sua decisão ou sustentar encaminhando devidamente informado à autoridade competente.

7.14 O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

7.15 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Câmara de Negócios da Alimentação Escolar certificará o término do procedimento, e encaminhará os autos à autoridade competente que adjudicará o objeto da sessão ao participante vencedor e homologará o procedimento, na conformidade do que estabelece a IN nº 011/2024/GS/SEDUC/MT.

## 8. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

8.1 Os produtos *in natura*, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de registro sanitário devendo, no entanto, atender ao disposto na legislação de alimentos geral e específicas.

8.2 Os produtos que sofrem algum tipo de processamento devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pelos serviços de inspeção e controle da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/Ministério da Saúde), ou seus postos (VISAs estaduais, distrital, municipais), responsável pela avaliação sanitária no comércio varejista de produtos de origem vegetal, animal e demais produtos processados. Ou o disposto na legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), responsável por todos os produtos de origem animal, inclusive ovos e mel, e que necessitam de registro sanitário.

8.3 Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente possuir registro no Serviço de Inspeção, podendo ser Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI), Serviço de Inspeção Estadual (SISE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte (SIAPP). Os participantes deverão apresentar cópia do Registro no Serviço de Inspeção.

8.4 As polpas de frutas devem possuir Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Os participantes que comercializam polpa de fruta deverão apresentar cópia do Registro.

8.5 Para os produtos que passaram por algum tipo de processamento feito através de parceria com uma fábrica ou agroindústria, a mesma deverá atender todos os registros sanitários exigidos. A embalagem final do produto deverá apresentar as informações legais da empresa beneficiadora, inclusive os registros sanitários quando for o caso, e informações que comprovem que o produto é originado da agricultura familiar (agricultor familiar, associação ou cooperativa), com dados que identifiquem o empreendimento, tais como CNPJ ou CPF, nome e endereço.

8.6 Quando se tratar de produtos de origem animal e processados vegetais, **produzidos e comercializados por povos e comunidades tradicionais (quilombolas, indígenas, extrativistas, ribeirinhos, entre outros)** será dispensada a exigência dos registros sanitários. Esta regra se aplica somente na comercialização para escolas localizadas na própria comunidade ou aldeia, ou entorno próximo, com base na Nota Técnica nº 3/2020/6ª CCR/MPF.

8.7 Imediatamente após a fase de seleção dos projetos de venda, deverão ser apresentadas **o catálogo das amostras dos produtos que passaram por algum tipo de processamento**, dos fornecedores classificados **provisoriamente em primeiro lugar** (e assim sucessivamente até a classificação final). Estas servirão para a avaliação e seleção dos produtos (itens) a serem adquiridos para o PNAE.

a) O catálogo das amostras deverá conter a foto dos produtos para parecer técnico sendo obrigatório: foto nítida e legível da parte frontal da embalagem do produto; da lista de ingredientes; informações que comprovem que o produto é originado da agricultura familiar (agricultor familiar, associação ou cooperativa), com dados que identifiquem o empreendimento, tais como CNPJ ou CPF, nome e endereço, bem como imagem dos registros exigidos pelo edital e/ou legislação aplicável.

b) Caso o fornecedor apresente a amostra do produto fisicamente, o mesmo será aceito e analisado.

## 9. ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

9.1 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos nesse edital de chamada pública, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que:

- a) os produtos substitutos constem na mesma chamada pública, com realização de pesquisa de preço previamente ao edital de compras;
- b) sejam correlatos nutricionalmente;
- c) a substituição deve ser atestada pelo Responsável Técnico do PNAE, com acompanhamento e respaldo do CAE;
- d) Com a substituição realizada, o parecer do nutricionista e a justificativa do fornecedor solicitando a substituição do produto devem ser anexados ao processo de compra, a nota fiscal deverá ser do produto substituído, realmente comercializado;
- e) Por se tratar de substituição, a quantidade a ser substituída deverá ser equivalente ao preço do produto anterior

9.2 As entregas dos gêneros alimentícios serão de responsabilidade dos fornecedores da agricultura familiar contratados e serão realizadas na modalidade porta a porta, diretamente nas Unidades Escolares (UEX) e nas suas sala (s) anexa (s), conforme relação e endereços constantes no ANEXO V, em estrita conformidade à solicitação de cada Unidade Escolar.

9.3 Os produtos contratados não poderão ter sua composição (receita) alterados ao longo do contrato.

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

9.5 As datas e horários das entregas dos produtos devem ser rigorosamente cumpridos e deverá obedecer ao **Pedido de Entrega disponibilizado por cada Unidade Escolar**, de forma que não aconteça entregas fragmentadas e fora do horário de funcionamento dos locais receptores. No caso de ocorrer imprevistos, o fornecedor deverá comunicar o responsável por receber os produtos e combinar uma nova data de entrega.

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

9.7 As quantidades de cada produto deverão ser conferidas por meio de pesagem em balança. As quantidades a serem registradas no recibo de entrega deverão ser as quantidades conforme peso apresentado na balança, não apresentando diferença inferior ou superior a 500 gramas.

9.8 Os produtos que, após a inspeção, estiverem em desacordo com as especificações e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação vigente da Anvisa e do MAPA, não serão recebidos pelo (a) contratante. Esta deverá registrar no recibo de entrega os produtos que estão em desacordo com a legislação vigente e informar da sua substituição em até 24:00 horas, sem ônus para a mesma, sob pena de aplicação de penalidades caso isto não ocorra. Após esse prazo, a contratante não será obrigada a receber a reposição dos gêneros alimentícios.

a) Se o prazo estabelecido for insuficiente para o atendimento, seja apresentada justificativa formal pelo fornecedor que poderá ser acolhida ou não. Não havendo a reposição do produto o (a) contratada (o) não receberá pelos mesmos.

9.9 Se houver entrega de produtos orgânicos, deverão cumprir ao disposto na Lei nº 10.831 de 23/12/2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323, de 27/12/2007 para registro e renovação de registro de matérias primas e produtos de origem animal e vegetal orgânicos junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

9.10 Os gêneros alimentícios adquiridos deverão estar em perfeitas condições, devidamente acondicionados e identificados. Devem ser transportados em meios de transporte adequados e em condições corretas de temperatura, embalagem e demais exigências previstas e necessárias de proteção contra contaminação e deterioração dos gêneros alimentícios, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e

da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e demais normas que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

9.11 A Previsão do quantitativo a ser entregue, será de forma parcelada, segundo o Pedido disponibilizado pela Unidade Escolar.

## **10. DO CONTRATO**

10.1 Os contratos pactuados entre o ente público e os fornecedores da agricultura familiar serão regidos pelas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, conforme a Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021.

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

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

10.4 A Administração convocará regularmente o proponente vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 5 (cinco) dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.

a) O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;

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

c) Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital de compras sem convocação para a contratação, ficarão os proponentes liberados dos compromissos assumidos

10.5 O prazo de vigência da contratação é **de um ano contados da assinatura dos contratos**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

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

10.6 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

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

10.8 O Fiscal (ou seu Suplente), auxiliado pelo Gestor de Contrato, são responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização operacional da execução do contrato, nas formas dos arts. 3º e 4º da Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC.

10.9 São partes integrantes do contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente edital, seus anexos e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelos fornecedores da agricultura familiar e que deram suporte à classificação da chamada pública.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:**

11.1 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.

11.2 Quanto aos fornecedores e/ou entregadores dos produtos alimentícios, estes devem estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo (rede, gorro ou boné) e para as mãos usar luvas, quando necessário, com identificação do fornecedor.

11.3 As entregas deverão ser acompanhadas das Notas Fiscais, contendo assinatura e RG e/ou Nº de Matrícula do fiscal do contrato designado pela unidade.

11.4 O atraso injustificado e/ou o não cumprimento dos prazos de entregas previsto pela Escola, a não comunicação com antecedência, de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, à Unidade Solicitante, de quaisquer eventualidades na prestação dos serviços, implicará na Aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas pela CONTRATANTE.

11.5 Observar conduta adequada no manuseio e conservação dos produtos, nos Termos do Previsto na Legislação vigente nº 11.947/2009, alterada pelas leis nº 14.660/2023 e nº 15.226/2025, no que tange ao Controle de Qualidade e Manuseio de Alimentos, e segundo o estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

11.6 Assumir todas as responsabilidades pelo transporte dos produtos, durante a prestação dos serviços e pelo pagamento de danos materiais e/ou prejuízos de outra natureza causados por seus empregados no desempenho das atividades contratadas, em bens da CONTRATANTE ou de terceiros.

11.7 Cumprir com as condições estabelecidas pela CONTRATANTE, obedecendo às condições fixadas no Contrato/Ordem de Fornecimento e no Projeto de Venda, todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

11.8 Garantir o atendimento extraordinário requisitado pela CONTRATANTE em situações excepcionais, como feriados e finais de semana.

11.9 Disponibilizar e manter informados os fiscais do Contratado, disponibilizando números de telefones para contato, e-mail e ou outra forma qualquer de meio eletrônico, sendo o primeiro, de natureza obrigatória.

11.10 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto deste instrumento, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

11.11 Os fornecedores da agricultura familiar vencedores do certame devem manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital de chamada pública, devendo comunicar imediatamente à contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

11.12 É vedada a subcontratação do objeto desse edital de chamada pública, ou seja, a produção dos gêneros alimentícios deve ser própria de cada fornecedor da agricultura familiar inserido no projeto de venda e contratado.

11.13 Realizar o transporte, preferencialmente, em caminhão frigorífico, veículo isotérmico, refrigerado, com um mecanismo capaz de garantir os produtos que necessitem de refrigeração, em temperatura adequada. Para produtos lácteos (iogurte), e as carnes, o transporte deverá ser em veículo refrigerado – veículo isotérmico, mas com uma fonte de frio, que permite regular a temperatura até 20°C. O caminhão deve se apresentar devidamente higienizado, deve ser desinfetado e lavado diariamente, esta limpeza deve incluir as paredes, o teto, barras e ganchos, piso e estrados. Os recipientes que transportam produtos alimentares também devem ser lavados diariamente.

11.14 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 ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (DAP/CAF/ano).

11.15 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.

11.16 A CONTRATADA deverá informar imediatamente à CONTRATANTE da suspensão ou desistência do fornecimento através de correio eletrônico, declaração ou ofício, com a motivação da suspensão de entrega, sejam problemas gerados por sazonalidade, problemas com plantio, outros e/ou quando ocorrerem casos fortuitos

## **12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

12.1 Aplicar as penalidades por descumprimento ou inadimplemento, parcial e/ou total do pactuado no Contrato de Aquisição, realizar o registro da ocorrência de atraso injustificado e ou, o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo o pedido realizado pela Unidade Escolar, **via Fiscal de Contrato, Gestor de Contrato e Câmara de Negócios.**

12.2 Efetuar o pagamento ao fornecedor, de acordo com as condições estabelecidas nesta Chamada, realizados pelo CDCE da Escola Estadual contratante.

12.3 No caso do FORNECEDOR INDIVIDUAL, deverá reter o valor de 1,5%, a título de Seguridade Social (INSS, GILRAT) e SENAR, sobre o total da receita bruta proveniente da comercialização com o Produtor Rural pessoa física ou segurado especial, por força do art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

12.4 Informar as retenções de INSS do produtor rural individual, no sistema de Escrituração Fiscal Digital de Retenções e Outras Informações Fiscais (EFD-Reinf), em complemento ao sistema E-Social, conforme determina a IN RFB nº 2.043/2021 e IN RFB nº 2.110/2022 e suas atualizações.

12.5 Realizar a gestão e fiscalização, da execução do contrato, que será exercida por servidores especialmente designados, aos quais competem dentre outras o dever de analisar as regras contratuais, as quantidades e valores a serem fornecidos, de acordo com o Homologado, fiscalizar a execução da presente contratação, conforme Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 1.525/2022.

12.6 Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento da contratação e, sobre multas, penalidades e quaisquer inadimplementos ou débitos, que tenha dado causa, via Câmara de Negócios.

12.7 A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da contratação em conformidade com o Artigo 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.8 Fiscalizar a qualidade dos produtos entregues e cumprimento no prazo de entrega, via Fiscal e Gestor do Contrato, notificando o fornecedor contratado, via Câmara de Negócios, sobre situações irregulares, para providências.

12.9 Ocorrendo desistência de fornecimento, a CONTRATANTE deverá averiguar a procedência da motivação, podendo, caso julgue necessário, proceder na abertura de Processo Administrativo, via Câmara de Negócios, ante ao não cumprimento de prazos, inadimplemento parcial ou total, ou quaisquer eventualidades na prestação dos serviços, aplicando Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas no ordenamento jurídico.

12.10 O pagamento deverá ser feito, preferencialmente, via transferência eletrônica, em conta indicada pelo fornecedor, junto ao Projeto de Venda e, com apresentação do Documento Fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, e, excepcionalmente, via cheque.

12.11 Observar as condições de identificação e armazenamento e proteção dos produtos contra contaminação.

12.12 Proceder na abertura de Processo Administrativo junto à Câmara de Negócios, ante a não comunicação à Unidade Escolar, com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, de quaisquer eventualidades, na prestação dos serviços, com a aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas no ordenamento jurídico.

### 13. **DO REAJUSTE CONTRATUAL**

13.1 Reajuste é a recomposição do equilíbrio econômico financeiro alterado em decorrência de variação ordinária de preços através da aplicação de índice inflacionário geral ou setorial previamente definido em contrato. Durante a vigência do contrato, o contratado poderá solicitar o reajuste dos preços à Câmara de Negócios da Alimentação Escolar - CNAE, mediante a comprovação dos fatos previstos no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021, inclusive com demonstração em planilhas de custos.

13.2 Poderá ser concedido o reajuste do preço contratado, a requerimento do contratado e depois de transcorrido um ano do termo inicial definido em contrato.

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

13.4 Deve-se observar se o produto a ser reequilibrado possui quantitativo suficiente, bem como se o valor repactuado não ultrapassará o limite da DAP/CAF individual ou a soma delas para Associações e Cooperativas, conforme preceito do Art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

13.5 Se for verificado desequilíbrio econômico-financeiro para menor, que importe em desvantagem para a Contratante, sem anuência do fornecedor para o reequilíbrio negativo, o contrato será rescindido e deverá ser realizado novo procedimento de Chamada Pública.

13.6 Até que seja deferido e/ou indeferido o reajuste/reequilíbrio dos Preços através da Manifestação Técnica da Secretaria Adjunta de Gestão Regional, o fornecedor deverá manter o regular fornecimento com os preços inicialmente contratados, sob pena de lhes serem aplicadas Penalidades previstas na Lei, sendo necessário emitir Termo Aditivo de Valor ao Contrato com os novos valores, devidamente assinado pelo Contratado, encaminhando Extrato do Termo Aditivo de valor à CAE/ SEDUC para publicação no Diário Oficial.

#### **14. PAGAMENTO**

14.1 O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, através de pix em conta bancária do contratado, conforme informado no projeto de venda, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento. Os documentos fiscais de que trata este artigo devem ser emitidos em nome da EEx e identificados com o nome do FNDE e do PNAE.

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

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

#### **15. FATOS SUPERVENIENTES**

15.1 Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das 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 da Câmara de Negócios - CNAE, poderá haver:

- a) Suspensão do processo;
- b) Revogação deste Edital ou sua modificação no todo ou em parte.

#### **16. IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE**

16.1 Após a divulgação do resultado, homologada a Chamada Pública, a Câmara de Negócios considerar-se-á, para todos os fins, que o preço de aquisição dos gêneros alimentícios, da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, estará concretizado.

#### **17. DISPOSIÇÕES GERAIS**

17.1 A participação de qualquer Fornecedor no processo implica na aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

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

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

17.4 É facultado à comissão ou à autoridade superior, em qualquer fase desta chamada pública, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

17.5 As normas disciplinadoras da chamada pública serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

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

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

17.8 Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dias de expediente regular e/ou teletrabalho no órgão ou na entidade.

17.9 O presente edital e seus anexos, bem como todo o processo de compra por meio de chamada pública estão disponíveis pelo <https://www.dmetropolitana.org/> para visualização e cópias.

17.10 As contratações públicas deverão submeter-se a práticas contínuas e permanentes de gestão de riscos e de controle preventivo, inclusive mediante adoção de recursos de tecnologia da informação, e, além de estar subordinadas ao controle social, sujeitar-se-ão às linhas de defesa conforme art. 169 ao art. 173 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

18. Anexos

Anexo I – Modelo de Projeto de Venda e Declarações para Fornecedores Formais

Anexo II – Modelo de Projeto de Venda e Declarações para Fornecedores Informais

Anexo III – Modelo de Projeto de Venda e Declarações para Fornecedores Individuais

Anexo IV – Modelo de Projeto de Venda e Declarações para Fornecedores Empreendedor Familiar

Anexo V – Relação das unidades escolares contempladas

Anexo VI – Modelo de Resultado da Chamada Pública

Anexo VII – Minuta de Contrato

Cuiabá, 05 de janeiro de 2026.

---

Handus Silva Freitas  
**Presidente da Comissão da Chamada Pública**



## ANEXO I – Modelo de Projeto de Venda e Declarações para Grupos Formais

SEDUC  
Secretaria  
de Estado  
de Educação



Governo de  
Mato  
Grosso

**Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº ....., de .../.../202...**

### I – Identificação dos Fornecedores - Grupo Formal

|                                                                                              |                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1. Nome Grupo Formal:                                                                        | 2. CNPJ:                                                    |
| 3. E-mail Grupo formal:                                                                      | 4. DDD/Fone:                                                |
| 5. Endereço:                                                                                 | 6. Município /UF:                                           |
| 7. CEP:                                                                                      | 8. Nº DAP Jurídica ou CAF PJ:                               |
| 9. Nº de associados/cooperados:                                                              | 10. Nº de associados/cooperados com DAP Física ou CAF - PF: |
| 11. Nº de associados/cooperados, com DAP Física ou CAF PF, participante do projeto de venda: |                                                             |
| 11. Banco:                                                                                   | 12. Agência:                                                |
| 13. Conta Corrente:                                                                          |                                                             |
| 14. Nome do representante legal:                                                             | 15. CPF:                                                    |
| 16. Endereço:                                                                                | 17. Município/UF:                                           |
| 18. DDD/Fone:                                                                                | 19. E-mail:                                                 |
| 20. PIX:                                                                                     |                                                             |

### II – Identificação da Entidade Executora do PNAE/FNDE/MEC

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| 1. Nome da Entidade:      | 2. CNPJ:   |
| 3. Município/UF:          | 4. Fone:   |
| 5. Endereço:              | 6. E-mail: |
| 7. Nome do representante: | 8. CPF:    |

### III – Relação de Produtos

| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço de Aquisição |            | 5. Cronograma de entrega dos produtos |
|------------|------------|---------------|-----------------------|------------|---------------------------------------|
|            |            |               | 4.1. Unitário         | 4.2. Total |                                       |
| 1          |            |               |                       |            |                                       |
| 2          |            |               |                       |            |                                       |
| 3          |            |               |                       |            |                                       |
| 4          |            |               |                       |            |                                       |

### IV – Relação de Fornecedores e Produtos

| 1. Nome Agricultor (a) Familiar: | 2. Produto | 3. Unidade | 4. Quantidade | 5. Preço de aquisição/unidade  | 6. Valor Total |
|----------------------------------|------------|------------|---------------|--------------------------------|----------------|
|                                  | 1          |            |               |                                |                |
|                                  | 2          |            |               |                                |                |
| Valor total agricultor           |            |            |               | R\$                            |                |
| 2. Nome Agricultor (a) Familiar  | 2. Produto | 3. Unidade | 4. Quantidade | 5. Preço de aquisição/ unidade | 6. Valor Total |

|                                                                                                                                                                                |            |                          |              |                              |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|--------------|------------------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                                | 1          |                          |              | R\$                          | R\$           |
|                                                                                                                                                                                | 2          |                          |              | R\$                          | R\$           |
|                                                                                                                                                                                | 3          |                          |              | R\$                          | R\$           |
| Valor total agricultor                                                                                                                                                         |            |                          |              | R\$                          |               |
|                                                                                                                                                                                |            |                          |              |                              |               |
| 2. Nome Agricultor (a) Familiar                                                                                                                                                | 2. Produto | 3.Unidade                | 4.Quantidade | 5.Preço de aquisição/unidade | 6.Valor Total |
|                                                                                                                                                                                | 1          |                          |              | R\$                          | R\$           |
|                                                                                                                                                                                | 2          |                          |              | R\$                          | R\$           |
|                                                                                                                                                                                | 3          |                          |              | R\$                          | R\$           |
|                                                                                                                                                                                | 5          |                          |              |                              |               |
| Total do projeto                                                                                                                                                               |            |                          |              | R\$                          |               |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento próprio de cada agricultor familiar. |            |                          |              |                              |               |
| Local: .....                                                                                                                                                                   |            | Ass. Representante Grupo |              | Fone: .....                  |               |
| Data: .....                                                                                                                                                                    |            | Formal: .....            |              | E-mail: .....                |               |

### DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (Grupo Formal)

A (nome do Grupo Formal) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, representada pelo (a) Senhor (a), \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_/SSP \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, residente na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_, Declara para os devidos fins, que os produtos oriundos da \_\_\_\_\_, relacionados no Projeto de Vendas, são produzidos na própria \_\_\_\_\_, pelos próprios associados, para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, junto ao Processo da **Chamada Pública de nº \_\_\_\_\_**, para atendimento às Unidades Escolares do município de \_\_\_\_\_/MT.

E por ser esta, a expressão da verdade, declaro e assino a presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Representante Legal (**Grupo Formal**)

## DECLARAÇÃO DE CONTROLE DO LIMITE DE DAP/CAF PARA FORNECIMENTO INDIVIDUAL (Grupo Formal)

Eu \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_/SSP \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, residente na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_, Declaro para os devidos fins, que será de minha total responsabilidade, o controle do limite individual de produtos fornecidos por cada associado, , conforme consta da relação de produtos e fornecedores, constantes do Projeto de Vendas, para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, junto ao Processo da Chamada Pública de nº \_\_\_\_\_, para atendimento às Unidades Escolares do município de \_\_\_\_\_/MT.

E por ser esta, a expressão da verdade, declaro e assino a presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Representante Legal (**Grupo Formal**)

## ANEXO II – Modelo de Projeto de Venda e Declarações para Grupos Informais

SEDUC  
Secretaria  
de Estado  
de Educação



Governo de  
Mato  
Grosso

**Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº ....., de .../.../202....**

### I – Identificação dos Fornecedores - Grupo Informal

|                                             |                                        |  |                  |
|---------------------------------------------|----------------------------------------|--|------------------|
| 1. Nome do representante do Grupo Informal: |                                        |  |                  |
| 2. CPF:                                     | 3. Fone:                               |  | 4. E-mail:       |
| 5. Endereço:                                |                                        |  | 6. Município/UF: |
| 7. CEP                                      | Nº de participantes do grupo informal: |  |                  |

### II – Relação dos fornecedores participantes

| 1. Nome do Agricultor(a) Familiar | 2. CPF | 3. DAP ou CAF | 4. Banco | 5. Nº Agência | 6. Nº Conta Corrente | 7. PIX |
|-----------------------------------|--------|---------------|----------|---------------|----------------------|--------|
| 1                                 |        |               |          |               |                      |        |
| 2                                 |        |               |          |               |                      |        |
| 3                                 |        |               |          |               |                      |        |
| 5                                 |        |               |          |               |                      |        |
| 6                                 |        |               |          |               |                      |        |

### III – Identificação da Entidade Executora do PNAE/FNDE/MEC

|                           |          |               |
|---------------------------|----------|---------------|
| 1. Nome da Entidade:      | 2. CNPJ: | 3. Fone:      |
| 4. Endereço:              |          | 5. Município: |
| 6. Nome do representante: | 7. CPF:  | 8. E-mail:    |

### V – Totalização por Produto

| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade de | 4. Preço/ Unidade | 5. Valor Total por Produto | 6. Cronograma de Entrega dos Produtos |
|------------|------------|------------------|-------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| 1          |            |                  |                   |                            |                                       |
| 2          |            |                  |                   |                            |                                       |
| 3          |            |                  |                   |                            |                                       |
| 4          |            |                  |                   |                            |                                       |

**Valor total do projeto:** **R\$**

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

|              |                                                         |              |
|--------------|---------------------------------------------------------|--------------|
| Local:.....  | Assinatura do Representante do Grupo Informal:<br>..... | Fone:.....   |
| Data:.....   |                                                         | E-mail:..... |
| Local e Data | Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal   | Assinatura   |
| 1            |                                                         |              |
| 2            |                                                         |              |
| 3            |                                                         |              |

### **DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (Grupo Informal)**

Eu, \_\_\_\_\_, representante legal dos associados pertencentes ao Grupo Informal \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_/SSP \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, residente na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_, Declaro para os devidos fins, que os produtos produzidos pelos associados do Grupo Informal \_\_\_\_\_, identificados no Projeto de Vendas, são produzidos por cada um dos associados, conforme consta da relação de produtos e fornecedores, constantes do Projeto de Vendas, para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, junto ao Processo da Chamada Pública de nº \_\_\_\_\_, para atendimento às Unidades Escolares do município de \_\_\_\_\_/MT.

E por ser esta, a expressão da verdade, declaro e assino a presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Representante Legal (**Representante Legal do Grupo Informal**)

**DECLARAÇÃO DE CONTROLE DO LIMITE DE DAP/CAF PARA FORNECIMENTO INDIVIDUAL (Grupo Informal)**

Eu \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_/SSP \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, residente na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_, Declaro para os devidos fins, que será de minha total responsabilidade, o controle do limite individual de produtos fornecidos por cada associado, pertencentes ao Grupo Informal \_\_\_\_\_, conforme consta da relação de produtos e fornecedores, constantes do Projeto de Vendas, para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, junto ao Processo da Chamada Pública de nº \_\_\_\_\_, para atendimento às Unidades Escolares do município de \_\_\_\_\_/MT. E por ser esta, a expressão da verdade, declaro e assino a presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Representante Legal (**Representante Legal do Grupo Informal**)

**ANEXO III – Modelo de Projeto de Venda e Declarações para Fornecedores Individuais**



**Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº ..., de .../...../ 202...**

**I- Identificação do Fornecedor (a) Individual**

|              |                            |                           |
|--------------|----------------------------|---------------------------|
| 1. Nome:     |                            | 2. CPF:                   |
| 3. Endereço: | 4. Município/UF:           | 5. CEP:                   |
| 6. DDD/Fone: | 7. E-mail (quando houver): | 8. N° da DAP Física:      |
| 9. Banco:    | 10. N° da Agência:         | 11. N° da Conta Corrente: |
| 12. PIX:     |                            |                           |

**II- Relação Dos Produtos**

| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço de aquisição |       | 5. Cronograma de entrega dos produtos |
|------------|------------|---------------|-----------------------|-------|---------------------------------------|
|            |            |               | Unitário              | Total |                                       |
| 1          |            |               |                       |       |                                       |
| 2          |            |               |                       |       |                                       |
| 3          |            |               |                       |       |                                       |

**III – Identificação da Entidade Executora do PNAE/FNDE/MEC**

|                                                                                                                                            |                                     |                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Nome:                                                                                                                                   | 2. CNPJ:                            | 3. Município/UF:               |
| 4. Endereço:                                                                                                                               |                                     | 5. Fone EEx:                   |
| 6. Nome do Representante Legal da EEx:                                                                                                     |                                     | 7. CPF do Representante Legal: |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. |                                     |                                |
| Local: .....                                                                                                                               | Assinatura do Fornecedor Individual | CPF: .....                     |
| Data: .....                                                                                                                                | .....                               |                                |



### DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (Fornecedor Individual)

Eu, \_\_\_\_\_, Fornecedor Individual portador do RG nº \_\_\_\_\_/SSP \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, residente na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_, Declaro para os devidos fins, que os produtos produzidos pelos identificados no Projeto de Vendas, são todos de produção própria, conforme consta da relação de produtos descritos no Projeto de Vendas, para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, junto ao Processo da Chamada Pública de nº \_\_\_\_\_, para atendimento às Unidades Escolares do município de \_\_\_\_\_/MT.

E por ser esta, a expressão da verdade, declaro e assino a presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

**Produtor Individual**  
**Nº CPF/MF**

## ANEXO IV – Modelo de Projeto de Venda e Declarações para Empreendimento Familiar Rural

SEDUC  
Secretaria  
de Estado  
de Educação



**Governo de  
Mato  
Grosso**

**Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº ....., de .../.../202...**

### I – Identificação do Fornecedores - Empreendimento Familiar Rural (EFR)

|                                                        |              |                               |  |
|--------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------|--|
| 1. Nome Empreendimento Familiar Rural:                 |              | 2. CNPJ:                      |  |
| 3. E-mail Empreendimento Familiar Rural:               |              | 4. DDD/Fone:                  |  |
| 5. Endereço:                                           |              | 6. Município/UF:              |  |
| 7. CEP:                                                |              | 8. Nº DAP Jurídica ou CAF PJ: |  |
| 9. Nº de integrantes do Empreendimento Familiar Rural: |              |                               |  |
| 10. Banco:                                             | 11. Agência: | 12. Conta Corrente:           |  |
| 13. PIX:                                               |              |                               |  |
| 14. Nome do representante legal:                       |              | 15. CPF:                      |  |
| 16. Endereço:                                          |              | 17. Município/UF:             |  |
| 18. DDD/Fone:                                          |              | 19. E-mail:                   |  |

### II – Identificação da Entidade Executora do PNAE/FNDE/MEC

|                           |  |            |  |
|---------------------------|--|------------|--|
| 1. Nome da Entidade:      |  | 2. CNPJ:   |  |
| 3. Município/UF:          |  | 4. Fone:   |  |
| 5. Endereço:              |  | 6. E-mail: |  |
| 7. Nome do representante: |  | 8. CPF:    |  |

### III – Relação de Produtos

| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço de Aquisição |            | 5. Cronograma de entrega dos produtos |
|------------|------------|---------------|-----------------------|------------|---------------------------------------|
|            |            |               | 4.1. Unitário         | 4.2. Total |                                       |
| 1          |            |               |                       |            |                                       |
| 2          |            |               |                       |            |                                       |
| 3          |            |               |                       |            |                                       |

### IV – Relação de Fornecedores e Produtos

|                                  | 2. Produto | 3. Unidade | 4. Quantidade | 5. Preço de aquisição/unidade | 6. Valor Total |
|----------------------------------|------------|------------|---------------|-------------------------------|----------------|
| 1. Nome Agricultor (a) Familiar: | 1          |            |               |                               |                |
|                                  | 2          |            |               |                               |                |
|                                  | 3          |            |               |                               |                |
| Valor total agricultor           |            |            |               | R\$                           |                |

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento próprio de cada agricultor familiar.

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Local:                           | Fone:.....    |
| .....                            | E-mail: ..... |
| Ass. Representante Grupo Formal: |               |

|       |       |  |
|-------|-------|--|
| Data: |       |  |
| ..... | ..... |  |

SEDUC  
Secretaria  
de Estado  
de Educação



Governo de  
Mato  
Grosso

### DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (Empreendimento Familiar Rural)

A (Empreendimento Familiar Rural) \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, representado pelo (a) Senhor (a), \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_/SSP \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, residente na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_, Declara para os devidos fins, que os produtos oriundos da \_\_\_\_\_, relacionados no Projeto de Vendas, são produzidos na própria \_\_\_\_\_, pelos próprios associados, para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, junto ao Processo da **Chamada Pública de nº \_\_\_\_\_**, para atendimento às Unidades Escolares do município de \_\_\_\_\_/MT.

E por ser esta, a expressão da verdade, declaro e assino a presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Representante Legal (**Empreendimento Familiar Rural**)

**DECLARAÇÃO DE CONTROLE DO LIMITE DE FORNECIMENTO INDIVIDUAL  
(Empreendimento Familiar Rural)**

Eu \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_/SSP \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, residente na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_, Declaro para os devidos fins, que será de minha total responsabilidade, o controle do limite individual de produtos fornecidos por cada associado, , conforme consta da relação de produtos e fornecedores, constantes do Projeto de Vendas, para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, junto ao Processo da Chamada Pública de nº \_\_\_\_\_, para atendimento às Unidades Escolares do município de \_\_\_\_\_/MT.

E por ser esta, a expressão da verdade, declaro e assino a presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Representante Legal (**Empreendimento Familiar Rural**)

## ANEXO V –RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES CONTEMPLADAS

SEDUC  
Secretaria  
de Estado  
de Educação



Governo de  
Mato  
Grosso

### RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES CONTEMPLADAS

| Unidade Escolar                   | Município                 | Endereço                                                               | Telefone     |
|-----------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------|
| EE INDIGENA PIEBAGA               | Santo Antônio do Leverger | Aldeia Piebaga S/N Tereza Cristina                                     | 65 33411773  |
| EE MARIA DE ARRUDA MULLER         | Santo Antônio do Leverger | BR 364 KM 353 S/N FAZENDA ABOLIÇÃO                                     | 65 981639247 |
| EE SANTANA DO TAQUARAL            | Santo Antônio do Leverger | acesso as fazendas amparo e bandeirantes S/N<br>PA SANTANA DO TAQUARAL | 65 981408006 |
| EE HERMES RODRIGUES DE ALCANTARA  | Santo Antônio do Leverger | Rua XV de Novembro, 10 CENTRO                                          | 65 33411516  |
| EE SANTA CLAUDINA                 | Santo Antônio do Leverger | Av. Principal, 44 MIMOSO                                               | 65 33411070  |
| EE OSWALDITA ELIZA TEIXEIRA COUTO | Santo Antônio do Leverger | Praça: Deputado Eugênio Vieira de Figueiredo,<br>97 CENTRO             | 65 33411571  |
| EE FAUSTINO DIAS AMORIM           | Santo Antônio do Leverger | Rua Bom Jesus, 03 VARGINHA                                             | 65 992364202 |
| EE NAGIB SAAD                     | Santo Antônio do Leverger | Av. Faustino Dias Neto, S/N AGROVILA DAS PALMEIRA                      | 65 33351098  |
| EE LEÔNIDAS DE MATOS              | Santo Antônio do Leverger | AVENIDA SANTO ANTÔNIO,585 CENTRO                                       | 65 33411589  |
| EE INDIGENA KOROGEDC PARU         | Santo Antônio do Leverger | Aldeia Córrego Grande, 01 ALDEIA                                       | 65 44007637  |
| EE GUSTAVO DUTRA                  | Santo Antônio do Leverger | BR 364 KM 329, S/N SÃO VICENTE D SERRA                                 | 65 33412008  |

**RESULTADO DA CHAMADA PÚBLICA**

A CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA DIRETORIA REGIONAL DO MUNICÍPIO DE \_\_\_\_\_, torna público para conhecimento dos interessados o Resultado da Chamada Pública nº \_\_\_\_/\_\_\_\_ para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, e de suas organizações, para atendimento dos alunos matriculados Rede Pública Estadual, do município de \_\_\_\_\_/MT, em observância, ao FNDE/PNAE, Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020, IN nº 011/2024/GS/SEDUC/MT, nos termos do Edital, declarado (s) vencedor (es) :

| PRODUTO | MARCA | FORNECEDOR/<br>CNPJ/CPF | Unidade<br>Medida | Quant. | Preço<br>Aquisição R\$ | Valor Total<br>R\$ |
|---------|-------|-------------------------|-------------------|--------|------------------------|--------------------|
|         |       |                         |                   |        |                        |                    |
|         |       |                         |                   |        |                        |                    |
|         |       |                         |                   |        |                        |                    |
|         |       |                         |                   |        |                        |                    |
|         |       |                         |                   |        |                        |                    |
|         |       |                         |                   |        |                        |                    |
|         |       |                         |                   |        |                        |                    |
|         |       |                         |                   |        |                        |                    |
|         |       |                         |                   |        |                        |                    |
|         |       |                         |                   |        |                        |                    |

**VALOR TOTAL DA CHAMADA PÚBLICA R\$** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Câmara de Negócios da Alimentação Escolar

ANEXO VII – Minuta de Contrato



TERMO DE CONTRATO Nº 0XX/202X/SEDUC/MT

Contrato Administrativo n.º ....., de ...../...../202...  
Processo administrativo nº ....., de ...../...../202...  
Edital de chamada pública nº ....., de ..../...../202....

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM  
O CONSELHO DELIBERATIVO DA COMUNIDADE  
ESCOLAR – CDCE, DA ESCOLA ESTADUAL [...] DO  
ESTADO DE MATO GROSSO E A EMPRESA [...]

O CONSELHO DELIBERATIVO DA COMUNIDADE ESCOLAR – CDCE DA ESCOLA ESTADUAL [...], doravante denominado CONTRATANTE, inscrito no CNPJ/MF sob nº [...], com sede em [...], no Município de [...] do Estado de Mato Grosso, neste ato representado por [...], (estado civil), (profissão), presidente do CDCE, portador(a) da Cédula de Identidade RG nº [...], inscrito(a) no CPF sob nº [...], e de outro lado, [...], inscrita no CNPJ ou CPF nº [...], com sede em [...] no Município de [...] do Estado de Mato Grosso, neste ato representado pelo(a) [...], portador(a) Cédula de Identidade RG nº [...], inscrito(a) no CPF/MF sob o nº [...], E-mail: [...], Telefone: [...], doravante denominada simplesmente CONTRATADA, fundamentados nas disposições da Lei Federal nº 11.947, de 16/06/2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23/08/2023 e Lei nº 15.226, de 30/09/2025 e Resoluções vigentes do FNDE, a legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2022, Decreto Estadual nº 1.525/2022, Instrução Normativa nº 011/2024/GS/SEDUC/MT e nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, Processo administrativo nº ....., de ...../...../202..., edital de chamada pública nº ....., de .../...../202..., aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, resolvem celebrar o presente contrato administrativo público mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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

1.2 Objeto da contratação:

| Item | Descrição Produto | Unidade | Quantidade | Período entrega | Preço de Aquisição                            |             |
|------|-------------------|---------|------------|-----------------|-----------------------------------------------|-------------|
|      |                   |         |            |                 | Preço unitário - divulgado na chamada pública | Preço total |
|      |                   |         |            |                 | R\$                                           | R\$         |
|      |                   |         |            |                 | R\$                                           | R\$         |

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| <b>Valor Total do Contrato</b> | <b>R\$</b> |
|--------------------------------|------------|

- 1.3 São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição;
- 1.4 O descritivo dos itens e pesquisa da média de preço realizada pela Entidade Executora conforme rege Resoluções do FNDE;
- 1.5 O edital de chamada pública, a autorização de contratação conforme rege o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16/06/2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23/08/2023 e Lei nº 15.226, de 30/09/2025 e resoluções do FNDE, no âmbito do PNAE;
- 1.6 Anexos com os documentos dos proponentes e avisos;
- 1.7 Os (s) projetos de venda dos proponentes;
- 1.8 Ata de adjudicação da seleção e ato de publicização do resultado em órgão oficial.
- 1.9 O referido valor poderá sofrer alterações a qualquer tempo, para mais ou para menos, via Processo de Termo Aditivo, haja vista que, o presente objeto emana do número de alunos efetivamente matriculados e do valor total transferido a cada Conselho Deliberativo da Comunidade Escolar.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – VALOR DO CONTRATO E PAGAMENTO**

2.1 Para viabilizar a execução do objeto desse contrato, as despesas correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, a serem repassados às Entidades Executoras pelo Programa de Escolarização dos Recursos Financeiros da Alimentação Escolar/FNDE/CDCEs e correrão na seguinte dotação orçamentária:

| U.O    | Programa | Ação                                                       | Elemento de despesa | Fonte                                    |
|--------|----------|------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------|
| 14.101 | 534      | 2898 - Alimentação escolar do Ensino Fundamental           | 3.3.50.43.018       | Recurso Federal e<br>Recurso do Estadual |
| 14.101 | 534      | 2899 - Alimentação escolar do Ensino Médio                 | 3.3.50.43.018       | Recurso Federal e<br>Recurso do Estadual |
| 14.101 | 534      | 2895 - Alimentação escolar da Educação de Jovens e Adultos | 3.3.50.43.018       | Recurso Federal e<br>Recurso do Estadual |
| 14.101 | 534      | 2897 - Alimentação da Educação Especial                    | 3.3.50.43.018       | Recurso Federal e<br>Recurso do Estadual |

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

2.3 O (a) contratante, após o recebimento dos gêneros alimentícios e atesto do Fiscal do Contrato na nota fiscal apresentada pelo Contratado, observada a efetiva entrega dos bens contratados, em conformidade com o preço de aquisição efetuará o pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior, em nome do (a) contratado (a), no Banco ....., Agência nº ....., conta corrente nº ..... e pix .....

2.4 O contratado deverá indicar no corpo da nota fiscal: o número do contrato, o nome do banco, a agência, o número da conta e pix na qual deverá ser feito o pagamento.

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

2.6 Não será permitido pagamento antecipado de fornecedores, de acordo com o artigo 38 do Decreto nº 93.872/86 (art. 31 da IN nº 011/2024/GS/SEDUC/MT).

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

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



2.9 No ato do pagamento não deverá ser solicitada comprovação da manutenção das condições iniciais de habilitação quanto à situação de regularidade fiscal e demais documentação exigida no edital da chamada pública nº ....., de ../.../202...

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DO FORNECEDOR DA AGRICULTURA FAMILIAR**

3.1 O limite individual de venda do (a) agricultor (a) familiar e do empreendedor (a) familiar rural, para a alimentação escolar, neste ato denominado CONTRATADO, deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar ou CAF - PF/ano civil/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

3.1.1 Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Física ou CAF Pessoa Física (PF)/ano civil/Entidade Executora;

3.1.2 Para calcular o valor máximo a ser contratado (VMC), na comercialização com grupos formais, deve-se considerar o resultado do número de agricultores familiares associados/cooperados, munidos de DAP Física ou CAF Pessoa Física, inscritos na DAP Jurídica ou CAF Pessoa Jurídica (PJ), integrante do projeto de venda com produção própria de cada item/produto, multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$$\text{VMC} = \text{NAF} \times \text{R\$ } \dots\dots\dots 000,00$$

**VMC: valor máximo a ser contratado.**

**NAF: número de agricultores familiares (DAP Física ou CAF PF, inscritos na DAP Jurídica ou no CAF PJ, com produção própria de cada item/produto, integrante do projeto de venda).**

3.2 Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

3.3 Cabe às EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

3.4 Para os fornecedores que apresentarem o Número de Identificação Social (NIS), no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), o limite individual de venda do agricultor familiar de Povos e Comunidades Tradicionais devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por NIS, por ano civil, por cada Entidade Executora do PNAE, conforme regulamentado na Nota Técnica nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE.

### **CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

4.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura, na forma do art. 105 da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021.

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

4.3 No momento da contratação e a cada exercício financeiro, deverá se observar a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão orçamentária, quando o contrato ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.4 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **CLÁUSULA QUINTA – DA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

5.1 Os gêneros alimentícios serão entregues conforme descrito na especificação técnica, no item 1.2 deste documento. O recebimento dar-se-á mediante apresentação do recibo de entrega e notas fiscais de venda pelo fiscal de contrato no local da entrega;

- 5.2 As notas fiscais apresentadas deverão ser emitidas em nome e no CNPJ da Entidade Executora do PNAE (município/estado);
- 5.3 Os custos com fretes, cargas e descargas dos produtos adquiridos são de responsabilidade dos (as) contratados (as);
- 5.4 No ato da entrega, os alimentos deverão estar embalados de acordo com as especificações estabelecidas no edital, respeitando também as quantidades estabelecidas para cada alimento;
- 5.5 Os alimentos serão inspecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo de 48 horas;
- 5.6 A troca de alimentos que apresentarem qualquer tipo de problema relacionado à qualidade dos mesmos, quando dentro do prazo de validade, deverá ser realizada pelos (as) contratados (as).no prazo de **48 (quarenta e oito) horas** a contar da comunicação do fato;
- 5.7 O não cumprimento das determinações do edital de chamada pública quanto às entregas, quantidades e qualidade dos alimentos, submete o bloqueio dos pagamentos pela (o) contratante, até que o (a) contratado (a) fornecedor solucione as pendências;
- 5.8 As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- 5.9 Não será permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original;
- 5.10 Não será permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para o acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações, similares ou alimentos;
- 5.11 Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana;
- 5.12 Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e devem ser capazes de proteger os produtos embalados;
- 5.13 O quantitativo de alimentos de cada entrega poderá ser alterado pelo (a) contratante quando houver mudança no calendário escolar ou por motivo de força maior, comunicando em tempo hábil ao (a) contratado (a);
- 5.14 Para entrega de produtos orgânicos, deve-se cumprir o disposto na Lei nº 10.831 de 23/12/2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323, de 27/12/2007 para registro e renovação de registro de matérias primas e produtos de origem animal e vegetal orgânicos junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- 5.15 Para entrega de produtos de origem animal, deve-se possuir documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- 5.16 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE, de acordo com o art. 33 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 do FNDE;
- 5.17 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as Escolas e suas Salas Anexas, nas Unidades Escolares e nas suas Sala (s) anexa(s), conforme relação e endereços constantes no **ANEXO V** em estrita conformidade à solicitação de cada Unidade Escolar;
- 5.18 O período de fornecimento, para as entregas dos produtos, deverá obedecer ao prazo de entrega de **05 (cinco) dias úteis** a partir do pedido disponibilizado por cada Unidade Escolar, a qual definirá segundo as suas necessidades e realidade, os dias da semana e os horários de entregas dos produtos, os quais, deverão ser impreterivelmente, observados pelo Contratado. Os produtos serão pesados, ou realizada a conferência, no ato da entrega, para que não haja dúvidas sobre a quantidade entregue, marca e especificação, não sendo considerados os pesos das caixas;
- 5.19 Quanto aos fornecedores e/ou entregadores dos produtos alimentícios, estes devem estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo (rede, gorro ou boné) e para as mãos usar luvas quando necessário e devidamente identificado;
- 5.20 O atraso injustificado e ou, o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo o pedido previsto pela Escola, a não comunicação com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, à

Unidade Solicitante, de quaisquer eventualidades na prestação dos serviços, implicará na Aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas pela CONTRATANTE.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA (O) CONTRATANTE**

6.1 Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato;

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

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

6.4 Emitir, decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, **no prazo de 1 (um) mês** para tomada de decisão, admitida a prorrogação motivada por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

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

a) Fiscalizar a qualidade, quantidades e preços, dos produtos entregues e o cumprimento da entrega no prazo, junto às Unidades Escolares, via Fiscal e Gestor do Contrato, acompanhar o entregador da empresa fornecedora, para supervisão das entregas e conferência de peso, notificando a empresa contratada e a Câmara de Negócios, sobre situações irregulares;

b) Realizar o registro da ocorrência de atraso injustificado e ou, o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo pedido feito pela Unidade Escolar, via Fiscal, Gestor e Câmara de Negócios.

c) Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento da contratação e, sobre multas, penalidades e quaisquer inadimplementos ou débitos, que tenha dado causa, via fiscal/gestor de contratos e Câmara de Negócios.

d) A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da contratação em conformidade com o Artigo 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.6 Autorizar os pagamentos de faturas, solucionar problemas executivos (podendo solicitar auxílio da Câmara de Negócios), assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para fiel execução do objeto do contrato;

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

6.8 Encaminhar eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no contrato para providências da Câmara de Negócios;

6.9 Designar e apresentar ao (a) contratado (a) o responsável pela fiscalização do cumprimento do contrato (fiscal e gestor de contratos designados);

6.10 Proceder na abertura de Processo Administrativo junto à Câmara de Negócios, ante ao não cumprimento de prazos, inadimplemento parcial ou total, ou quaisquer eventualidades, na prestação dos serviços, aplicando Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas no ordenamento jurídico.

6.11 Atentar para o cumprimento e aplicação do Método PEPS e PVPS (primeiro que entra, que primeiro que sai ou primeiro que vence, primeiro que sai);

6.12 Observar as condições de identificação e armazenamento e proteção dos produtos contra contaminação;

6.13 Proceder na abertura de Processo Administrativo junto à Câmara de Negócios, ante a não comunicação à Unidade Escolar, com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, de quaisquer eventualidades, na prestação dos serviços, com a aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas no ordenamento jurídico;

6.14 O (a) contratante deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de cinco anos, a partir da conclusão da análise da respectiva prestação de contas pelo FNDE e da aprovação da

prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU, os documentos referentes à prestação de contas, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com recursos do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas unidades escolares. Esses documentos deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO (A) CONTRATADO (A)**

7.1 Assinar o Contrato imediatamente após convocação Oficial, no prazo de 5 (cinco) dias após a homologação, pelo ordenador de despesas, ou em prazo estipulado pela comissão;

7.2 O (a) contratado (a) se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar ao (a) contratante, conforme descrito no item 1.2 desse contrato, nas Escolas e nas suas Salas Anexas, conforme endereço e pedido de entrega definido pela Unidade Escolar;

a) Entregar os produtos dentro dos parâmetros, obedecendo o prazo de 05 (cinco) dias a partir do pedido e rotinas estabelecidas pela Unidade Escolar, se comprometendo a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas de acordo com o pedido realizado para a entrega, nos locais e Unidades definidas pela Unidade Escolar.

b) Cumprir os prazos e datas de entregas, segundo o pedido feito pela Escola, sendo que o atraso injustificado e ou, a não comunicação com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, à Unidade Solicitante, de quaisquer eventualidades, na prestação dos serviços, implicará na Aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas pela CONTRATANTE.

c) Quanto aos fornecedores e/ou entregadores dos produtos alimentícios, os quais devem estar uniformizados, devidamente identificados por meio de crachá e, se necessário, com Equipamentos de Proteção Individual – EPI's.

d) Assumir todas as responsabilidades pelo transporte dos produtos, durante a prestação dos serviços e pelo pagamento de danos materiais e ou prejuízos de outra natureza causados por seus empregados no desempenho das atividades contratadas, em bens da CONTRATANTE ou de terceiros.

e) Realizar o transporte, preferencialmente, em caminhão frigorífico, veículo isotérmico, refrigerado, com um mecanismo capaz de garantir os produtos que necessitem de refrigeração, em temperatura adequada. Para produtos lácteos (iogurte), e as carnes, o transporte deverá ser em veículo refrigerado – veículo isotérmico, mas com uma fonte de frio, que permite regular a temperatura até -20 °C. O caminhão deve se apresentar devidamente higienizado, deve ser desinfetado e lavado diariamente, esta limpeza deve incluir as paredes, o teto, barras e ganchos, piso e estrados. Os recipientes que transportam produtos alimentares também devem ser lavados diariamente.

7.3 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições para a habilitação e qualificação exigidas no edital de chamada pública;

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

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

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

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

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

7.9 Cumprir a legislação sanitária expedidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

~~7.10~~ 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 ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (DAP/CAF/ano);

~~7.11~~ A CONTRATADA deverá informar imediatamente à CONTRATANTE da suspensão ou desistência do fornecimento através de correio eletrônico, declaração ou ofício, com a motivação da suspensão de

entrega, sejam problemas gerados por sazonalidade, problemas com plantio, outros e/ou quando ocorrerem casos fortuitos.

7.12 Garantir o atendimento extraordinário requisitado pela CONTRATANTE em situações excepcionais, como feriados e finais de semana;

7.13 Comunicar no prazo de até 02 (dois) dias úteis ao contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária, telefone, e-mail e outros julgáveis necessários para o recebimento de correspondência;

7.14 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem, no objeto deste instrumento de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação;

7.15 Guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das notas fiscais de venda, ou congêneres, dos projetos de venda, contrato e demais documentos afins, estando à disposição para se necessária comprovação;

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA OITAVA – RECOLHIMENTO DAS CONTRIBUIÇÕES PREVIDENCIÁRIAS**

8.1 A Entidade Executora do PNAE quando comprar gêneros alimentícios de grupos informais e fornecedores individuais (produtores rurais pessoas físicas), ficam obrigadas a reter e recolher a contribuição devida pelo Produtor Rural Pessoa Física na qualidade de sub-rogada da obrigação, por força do art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, em inciso IV e V, do artigo 159, da Normativa RFB nº 2.110/2022. Os valores devidos pelo (a) agricultor(a) familiar individual e grupo informal devem ser recolhidos com base no Manual EFD-REINF, Capítulo III, item 2.6, Evento R-2055, art. 159 da Instrução Normativa RFB nº 2110/2022;

8.2 A Entidade Executora quando comprar gêneros alimentícios de grupos formais da agricultura familiar, a responsabilidade pela retenção e pelo recolhimento é das cooperativas ou associações, por força art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, visto que estes adquirem de produtores rurais pessoas físicas.

#### **CLÁUSULA NONA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

9.1 O acompanhamento e fiscalização será exercido pelo Gestor de Contrato, Fiscal de Contrato e Suplente de Fiscal designados pela contratante, a serem intitulados por meio de Portaria, publicada no diário oficial do estado, que serão responsáveis para exercer um rigoroso controle no serviço que foi proposto, comprovando a sua fiel execução, em especial quanto à qualidade, acompanhamento, fiscalização, conferência e avaliação da execução do objeto, procedendo ao registro das ocorrências, falhas e/ou defeitos detectados e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, e comunicar por escrito à autoridade superior todas as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da Contratada;

9.2 Cabe aquele que acompanha e fiscaliza a execução do contrato:

- a) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao evento, apurando a fiel execução do objeto e eventuais irregularidades, acompanhar e controlar, as entregas e o estoque de produtos, de reposição, quantidade e qualidade, preços e marcas;
- b) Receber e atestar as notas fiscais, conferindo-as com os itens previstos no contrato;
- c) Solicitar ao Gestor ou à CNAE, esclarecimentos de dúvidas relativas ao contrato sob sua fiscalização;

- d) Verificar se o prazo de entrega, especificações e quantidades encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;
- e) Apresentar mensalmente ou quando solicitado, relatório de acompanhamento de execução do contrato;
- f) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, em ordem cronológica, observando para que o valor do contrato não seja ultrapassado;
- g) Confrontar os preços e quantidades constantes da nota fiscal com os estabelecidos no contrato;
- h) Comunicar à CNAE, por escrito, de qualquer ocorrência em desconformidade por parte da Contratada, quanto às cláusulas contratuais;
- i) Solicitar que os produtos sejam substituídos por inadequação ou não atender as especificações e qualidade contratada;

§ 1º O Fiscal deverá ter pleno conhecimento do contrato e de suas cláusulas, de forma a assegurar o conhecimento necessário das cláusulas pactuadas, objeto de sua fiscalização.

§ 2º Os registros da fiscalização devem ser arquivados junto com o contrato de forma a facilitar o controle pela Administração.

§ 3º O descumprimento das atribuições supracitadas poderá resultar em responsabilização administrativa, civil e penal, do servidor designado.

9.3 Caberá ainda ao Gestor do Contrato as seguintes atribuições:

- a) Responder pelas atividades administrativas e financeiras do Contrato;
- b) Assegurar o cumprimento dos prazos pactuados;
- c) O cumprimento dos pagamentos realizados pelo Ordenador de Despesas;
- d) Providenciar via Câmara de Negócios, os reequilíbrios contratuais ou aditamentos dos contratos;
- e) Coordenar a atividade do Fiscal do Contrato, solicitando-lhe todas as informações que entender necessárias, adotando as devidas providências para as questões que venha a tomar conhecimento;
- f) Comunicar e justificar formalmente à CAE/SEDUC, via Câmara de Negócios, da necessidade de alterações contratuais;
- g) Comunicar à Câmara, quando forem constatados inadimplementos contratuais, via ocorrências registradas pelo Fiscal de Contrato, ou que tenha tomado conhecimento, e, obedecidos os prazos legais de defesa, solucionar o problema;
- h) Pactuar com o representante da Contratada, ações para soluções das desconformidades;
- i) Realizar o controle de documentos inerentes ao contrato, bem como o controle dos quantitativos e do limite das DAPs/CAFs;
- j) Comunicar à Câmara de Negócios as desconformidades observadas para providências.

§ 1º O Gestor deverá ter pleno conhecimento do contrato e de suas cláusulas, de forma a assegurar o conhecimento necessário das cláusulas pactuadas, objeto de sua responsabilidade.

§ 2º O descumprimento das atribuições supracitadas poderá resultar em responsabilização administrativa, civil e penal, do servidor designado.

9.4 Além das competências acima, cabe ao Fiscal e ao Gestor do contrato observarem todas as atribuições dos arts. 12 e 13 da IN nº 011/2024/GS/SEDUC/MT.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICAÇÃO**

10.1 A publicação do extrato do presente contrato deverá ser providenciada pelo (a) Secretaria de Educação do Estado de Mato Grosso após encaminhamento do documento pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar a sua assinatura, no Diário Oficial do Estado e demais sítios eletrônicos oficiais;

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PRERROGATIVAS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

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

- a) modificá-los, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do (a) contratado (a);
- b) extingui-los, unilateralmente, nos casos especificados pela Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021;
- c) fiscalizar sua execução;



- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
  - e) ocupar provisoriamente bens móveis e imóveis e utilizar pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato nas hipóteses de:
    - I. risco à prestação de serviços essenciais;
    - II. necessidade de acautelar apuração administrativa de faltas contratuais pelo contratado, inclusive após extinção do contrato.
- 11.2 As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do (a) contratado (a);
- 11.3 Na hipótese prevista na alínea 'a' do item 11.1, deste documento, as cláusulas econômico-financeiras do contrato deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

- 12.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e legislação vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 12.2 É proibido ao (a) contratante retardar imotivadamente a entrega dos produtos, conforme cronograma do item 1.2 desse documento, inclusive na hipótese de posse do respectivo chefe do Poder Executivo ou de novo titular no órgão ou entidade contratante.
- 12.3 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GARANTIA CONTRATUAL**

- 13.1 Não será exigida garantia contratual.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO E PREÇOS**

- 14.1 O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:
- I.unilateralmente pela (o) contratante:
    - a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos;
    - b) quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos pela Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021.;
  - II.por acordo entre as partes:
    - a) quando conveniente a substituição da garantia de execução;
    - b) quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
    - c) quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço;
    - d) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.
- 14.2 Na hipótese de **reequilíbrio econômico-financeiro**, o direito à revisão de preços pode ocorrer a qualquer tempo, desde que comprovado o expressivo aumento de preços decorrente de fatores imprevisíveis ou, se previsíveis, de consequências incalculáveis, a teor do que está previsto no art. 124, II, alínea “d”, da Lei 14.133/21, por acordo entre as partes.
- 14.3 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do item 15.1, deste documento, o (a) contratado (a) será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento). Essas alterações unilaterais não poderão transfigurar o objeto da contratação.

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

14.5 A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021.

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

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

I.variação do valor contratual para fazer face ao reajuste ou à repactuação de preços previstos no próprio contrato;

II.atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;

III.alterações na razão ou na denominação social do contratado;

IV.empenho de dotações orçamentárias.

14.8 Compete a Coordenadoria de Alimentação Escolar analisar os processos de Reajuste/Reequilíbrio Contratual realizados pelas Câmaras de Negócios e encaminhar para análise de admissibilidade e Manifestação Técnica da Secretaria Adjunta de Gestão Regional;

14.9 Após a análise e manifestação técnica favorável, a CNAE emitirá Termo Aditivo de Valor ao Contrato, devidamente assinado com os novos valores, pelo fornecedor;

14.10 O fornecedor é obrigado a manter os preços inicialmente contratados, até que o reequilíbrio de preços seja deferido pela Manifestação Técnica da Secretaria Adjunta de Gestão Regional, assinado o Termo Aditivo ao Contrato e publicado o extrato do Termo Aditivo, sob pena de lhes serem aplicadas as penalizações previstas neste instrumento;

14.11 O prazo para resposta ao (à) contratado (a) sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de **30 dias**.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO REAJUSTE**

15.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis pelo prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em (**DD/MM/AAAA**).

15.2 Após o intervalo de um ano, os preços iniciais serão reajustados por meio da aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE\*.

\*Obs: Nos termos do art. 1º, § 5º da Resolução nº 01/2022 - CONDES, o índice de reajuste deve ser o IPCA ou outro índice que seja mais vantajoso para a Administração. Logo, salvo se o órgão ou entidade executores justificarem a vantagem na adoção de índice distinto, deve ser utilizado o IPCA.

15.3 Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação do contratado, acompanhada de memorial do cálculo.

15.4 Independentemente do requerimento de reajuste formulado pelo contratado, o contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

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

15.6 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

15.7 A prorrogação contratual sem a solicitação do reajuste implica a preclusão deste, sem prejuízo dos futuros reajustes nos termos pactuados.



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

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

15.10 O reajuste será realizado por apostilamento. Sendo prazo para resposta ao (à) contatado (a) quanto ao pedido de reajuste de preço será de **30 dias**.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA EXTINÇÃO E NULIDADE DO CONTRATO**

16.1 Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações descritas no art. 137 ao art. 139, da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021;

16.2 Constatada irregularidade no procedimento de chamada pública ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, com avaliação dos aspectos descritos no art. 147 e art. 148 da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021;

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

17.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de chamada pública por irregularidades ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

17.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será respondida no prazo de até **3 (três)** dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

17.3 Dos atos da (o) contratante cabem recurso conforme disciplinado no art. 165 ao art. 168 Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021;

17.4 O (a) contratante ou o (a) contratado (a) será responsabilizado administrativamente pelas infrações descritas no art. 155, com as respectivas sanções descritas no art. 156 ao art. 163 da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021, conforme estabelece o art. 366 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, apuradas em regular processo administrativo com garantia de contraditório e ampla defesa.

17.5 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

17.5.1 Nos termos do art. 7º da Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, são também consideradas irregularidades no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao PNAE:

I – a entrega de produtos fora do prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o pedido realizado pela unidade escolar;

II – a recusa em fornecer produtos dentro das especificações, preços, prazos, marcas, quantidades e demais condições registradas;

III – o fornecimento de produtos fora das especificações e características registradas;

IV – a ausência de comunicação prévia à unidade escolar, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, acerca de eventualidades na prestação dos serviços;

V – a não observância de conduta adequada no manuseio e conservação dos produtos, em desacordo com a legislação sanitária aplicável (ANVISA e MAPA);

VI – a perda das condições de habilitação e qualificação exigidas inicialmente para a contratação, durante a execução do contrato;

VII – a não submissão prévia ao controle de qualidade nos termos da Resolução CD/FNDE nº 06/2020;

VIII – o descumprimento, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, da obrigação de recolher e substituir, às suas expensas, produtos impróprios para consumo;

IX – o descumprimento de quaisquer outras obrigações assumidas no edital e no presente contrato.

17.6 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 17.5 as seguintes sanções:

I. Advertência;

II. Multa;

III. Impedimento de licitar e contratar;

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

#### 17.7 Detalhamento Das Sanções:

a) Advertência - A sanção de advertência será aplicável nas hipóteses de inexecução parcial do contrato que não implique em prejuízo ou dano à administração, bem como na hipótese de descumprimento de pequena relevância praticado pelo licitante ou fornecedor e que não justifique imposição de penalidade mais grave.

b) Multa - A multa será calculada na forma prevista no edital ou no contrato, e não poderá ser inferior a 2% (dois por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado:

I. A multa de que trata o caput poderá, na forma do edital ou contrato, ser descontada de pagamento eventualmente devido pela contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública Estadual;

II. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente;

III. A aplicação de multa moratória não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

IV. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput do art. 366 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

c) Impedimento de Licitar ou contratar - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, àquele que:

I. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

II. Dar causa à inexecução total do contrato;

III. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

IV. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

V. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VI. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VII. A sanção da alínea “c”, impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Mato Grosso, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

d) Declaração de inidoneidade para licitar – A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada àquele que:

- I. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- II. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- III. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- IV. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- V. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- VI. A sanção da alínea “d” também se aplica às hipóteses previstas no Art. 370 do Decreto Estadual nº 1.525/2022 e alínea “c” deste Termo de Contrato, quando o caso concreto justificar a imposição de penalidade mais grave;
- VII. A sanção estabelecida alínea “d” será precedida de análise jurídica e será aplicada, exclusivamente, por Secretário de Estado ou autoridade máxima de autarquia ou fundação do Poder Executivo em que está em andamento o processo administrativo;
- VIII. A sanção prevista na alínea “d”, aplicada por qualquer ente da Federação, impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Mato Grosso, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;
- IX. Ocorrendo infrações e sanções que porventura não tenham sido mencionadas neste Termo de Contrato estarão sujeitos à aplicação da Lei 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 1.525/2022. As penalidades de multa de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
  - 17.7.1 As sanções elencadas pelo descumprimento das obrigações contratuais, estarão sujeitas a aplicação de multas conforme a graduação estabelecida no âmbito do Estado;
  - 17.7.2 A Administração Pública ou Contratante informará ao contratado das causas mencionada no Item 17.5 através de Advertências/Notificações encaminhadas por E-mail, WhatsApp, ofícios endereçados via correio e outros, a fim de confirmação de que o contratado esteja ciente, e possa apresentar seus contraditórios ou reparar a falhas;
  - 17.7.3 Constatadas as irregularidades, a Câmara de Negócios da Alimentação Escolar – CNAE deverá elaborar relatório detalhado de apuração, nos termos do art. 14 da IN nº 009/2024/GS/SEDUC/MT, contendo: a descrição das irregularidades, normas violadas, provas obtidas, providências tomadas pelo fornecedor, bem como a indicação das sanções aplicáveis. O relatório será encaminhado ao titular da SEDUC/MT para decisão.
  - 17.7.4 Persistindo as irregularidades, juntar-se-á todo os documentos para instauração de processo para a Aplicação das penalidades previstas nos incisos II, III e IV do Item 17.6, realizar-se-á em processo administrativo autuado em volume próprio, sendo assegurado o contraditório e a ampla defesa (prazo de 15 dias para defesa prévia do fornecedor - art. 15, §3º, IN nº 009/2024/GS/SEDUC), observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Estadual nº 1.525/2022 e na Instrução Normativa nº 009/2024/GS/SEDUC/MT;
- 17.8 Serão adotadas, quando necessário, as medidas para apuração de responsabilidades de servidores que tenham deixado de cumprir as normas estabelecidas ou que tenham cometido qualquer tipo de desvio do objeto do PNAE, remetendo os casos para a Unidade Setorial de Correição da SEDUC/MT, sempre que cabível.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

- 18.1 Esse contrato será executado respeitando os critérios de sustentabilidade ambiental, relacionados a menor utilização de recursos naturais em seus processos produtivos, menor presença de materiais perigosos ou tóxicos, maior vida útil, com possibilidade de reutilização ou reciclagem, e geração de menor volume de resíduos.
- 18.2 Compete ao (à) contratante e ao (à) contratado (a), no que couber, atender a matéria regida pelo art. 144 Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021.
- 18.3 O (a) contratado (a) se responsabiliza administrativamente, civilmente e penalmente por qualquer dano causado pela produção e entrega dos gêneros alimentícios ao meio ambiente, podendo responder, inclusive, perante ao (a) contratante, pelos eventuais prejuízos causados ao interesse público.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS MEIOS ALTERNATIVOS DE RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

20.1 Na execução desse contrato serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 04/09/1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro);

20.2 A execução desse contrato será regido pela Lei Federal n. 11.947, de 16/06/2009, alterada pela Lei n. 14.660, de 23/08/2023 e Lei 15.226, de 30/09/2025, Resoluções vigentes do FNDE, Decreto Estadual n. 1.525/2022, IN n. 011/2024/GS/SEDUC e IN n. 009/2024/GS/SEDUC e edital de **chamada pública n. ...., de .../.../202....**; pela legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado;

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

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO**

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

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

[...] - MT, xx de xxxxxxxx de 202x.

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE:

**ESCOLA ESTADUAL – CDCE  
(NOME COMPLETO CPF E CARGO)**

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA:

**Representante Legal: [...]  
(NOME COMPLETO CPF OU CNPJ)**

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_  
NOME: (completo)

CPF:  
RG:

2. \_\_\_\_\_  
NOME: (nome completo)  
CPF:  
RG: