

Edital da Chamada Pública SRP N° 026/2024

Processo Administrativo n° SEDUC-PRO-2024/170790

Valor estimado da contratação: R\$ 173.152,56

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO – CUIABÁ/MT, COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CÂMARA DE NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MUNICÍPIO DE CASTANHEIRA

Chamada Pública N° 026/2024. Para Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações, para atendimento dos alunos matriculados **na Rede Pública Estadual Educação Básica no Município de Castanheira** em observância às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE/FNDE, IN n° 011/2024/GS/SEDUC/MT, conforme descrições e especificações apresentadas, cuja finalidade é incentivar a agricultura familiar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, via **CHAMADA PÚBLICA**

AVISO DE CHAMADA PÚBLICA N° 026/2024

CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE JUÍNA/MT.

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações, para atendimento dos alunos matriculados na Escola Estadual Maria Quitéria e Paulo Freire do Município de Castanheira/MT, nos termos do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, nos termos do Art. 14 da lei n°. 11.947 de 16/07/2009, Resolução/FNDE/CD n° 06 de 08/05/2020, IN n° 011/2024/GS/SEDUC/MT, conforme descrições e especificações apresentadas.

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

Classificação e Julgamento: dia 06 de fevereiro de 2025, às 08:30 h e 00 min.

Apresentação das Amostras: dia 06 de fevereiro de 2025, às 11:00 h e 00 min.

Local da Sessão da Chamada Pública: Escola Estadual Maria Quitéria, Avenida 04 de Julho, n° 552 Centro Castanheira

Aquisição do Edital: 026/2024 do Município de Castanheira – MT.

Telefone(s): 66 996043524 66 981162549 - E-mail:jna.coadm@edu.mt.gov.br
-escola.14796@edu.mt.gov.br

Mariana Leticia S. R. Francisquetti
Presidente da Comissão da Chamada Pública:

Castanheira-MT 05/12/2024

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA nº 026/2024.

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL

A SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, através da Câmara de Negócios do Município de Juína-MT, atendendo a Lei nº 7.856/2002, Lei nº 11.947/2009, Resolução/FNDE/CD nº 06/2020 e demais alterações, e Instrução Normativa nº 011/2024/GS/SEDUC/MT, realiza o processo de Chamada Pública, para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar /PNAE.

A Sessão ocorrerá no dia 06 de fevereiro de 2025, no endereço Escola Estadual Maria Quitéria, Avenida 04 de Julho, nº 552 - Centro Castanheira-MT às 08:30 h e 00 min.

1. OBJETO

1.1. A presente Chamada Pública visa à **aquisição de gêneros alimentícios oriundos de fornecedores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual de Educação do município de Castanheira/MT, no ano letivo de 2025, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**, conforme especificações e condições técnicas constantes abaixo.

| Nº | PRODUTO COM ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE ESTIMADA | PREÇO DE AQUISIÇÃO UNITÁRIO R\$ | VALOR TOTAL R\$ |
|----|--------------------------------------|-------------------------|------------------------|--|-----------------------|
|----|--------------------------------------|-------------------------|------------------------|--|-----------------------|

| | | | | | |
|----|---|------------|-----|------|----------|
| 1. | <p>ABACATE, 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.</p> | Quilograma | | | |
| 2. | <p>ABACAXI 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. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.</p> | Quilograma | 273 | 8,66 | 2.364,18 |
| 3. | <p>ABÓBORA CABOTIÁ, 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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p> | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|----|---|----------------|-----|------|----------|
| 4. | <p>ABÓBORA PAULISTA, 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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p> | Quilograma | 179 | 6,49 | 1.162,31 |
| 5. | <p>ABOBRINHA MENINA, 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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p> | Quilograma | | | |
| 6. | <p>AÇAFRÃO, 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 30g, 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.</p> | Unidade de 30g | 123 | 2,63 | 323,08 |

| | | | | | |
|-----|--|------------|-----------|--------------|-----------------|
| 7. | AÇAI , 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 | | | |
| 8. | ACELGA , 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 | 72 | 11,66 | 839,52 |
| 9. | AGRIÃO , 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 | 88 | 17,97 | 1.581,36 |
| 10. | ALFACE AMERICANA , 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 | | | |

| | | | | | |
|-----|---|------------|-----|-------|-----------|
| 11. | <p>ALFACE CRESPA, 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.</p> | Quilograma | 505 | 20,30 | 10.249,82 |
| 12. | <p>ALFACE LISA, 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.</p> | Quilograma | | | |
| 13. | <p>ALMEIRÃO, 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.</p> | Quilograma | 155 | 17,79 | 2.757,97 |
| 14. | <p>AMENDOIM, cru, 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.</p> | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|-----|---|------------|--|--|--|
| 15. | ARARUTA , de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente. | Quilograma | | | |
| 16. | ARROZ SOCADO , 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. | BABAÇU , 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. | BACABA , 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. | <p>BANANA DA TERRA, 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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p> | Quilograma | 200 | 10,33 | 2.065,33 |
| 20. | <p>BANANA MAÇÃ, 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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p> | Quilograma | 803 | 7,33 | 5.883,31 |
| 21. | <p>BANANA 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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p> | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|-----|--|-----------------|-----|-------|----------|
| 22. | <p>BANANA PACOVAN, 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.</p> | Quilograma | | | |
| 23. | <p>BATATA DOCE, 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.</p> | Quilograma | 96 | 6,66 | 639,36 |
| 24. | <p>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR COCO, 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 900g, sendo entregue sob refrigeração, sendo descrito na embalagem os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar</p> | Unidade de 900g | 517 | 15,03 | 7.772,23 |

| | | | | | |
|-----|---|-----------------|-----------|-------------|---------------|
| | da data de entrega na unidade requisitada. | | | | |
| 25. | <p>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO, pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de morango sem corante artificial, corante natural, 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 900g, sendo entregue sob refrigeração, sendo descrito na embalagem os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega na unidade requisitada.</p> | Unidade de 900g | | | |
| 26. | <p>BETERRABA, 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.</p> | Quilograma | 88 | 5,16 | 454,08 |
| 27. | <p>BEIJU, 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)</p> | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|-----|---|------------|--|--|--|
| | produzido por agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários. | | | | |
| 28. | BIRIBÁ/FRUTA DO CONDE , 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. | BOCAIÚVA , madura, pequena e arredondada de cor amarelo intenso, livre de sujidades. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente. | Quilograma | | | |
| 30. | BOLO DE CENOURA , 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. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Quilograma | | | |
| 31. | BOLO DE CHOCOLATE , 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. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|-----|---|------------|--|--|--|
| 32. | <p>BOLO DE COCO, 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. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.</p> | Quilograma | | | |
| 33. | <p>BOLO DE FUBÁ, 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. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.</p> | Quilograma | | | |
| 34. | <p>BOLO DE LARANJA, 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. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.</p> | Quilograma | | | |
| 35. | <p>BOLO SIMPLES, 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</p> | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|-----|---|--------------------|------------|--------------|-----------------|
| | higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | | | | |
| 36. | BURITI , in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | Quilograma | | | |
| 37. | CAFÉ TORRADO E MOÍDO , 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 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. | Unidade de 500g | 113 | 20,50 | 2.316,50 |
| 38. | CAJU , 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 | | | |

| | | | | | |
|-----|---|------------|-----|-------|----------|
| 39. | <p>CALDO DE CANA, 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.</p> | Litro | | | |
| 40. | <p>CANA, caule em ponto de maturação adequado para o consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente.</p> | Quilograma | | | |
| 41. | <p>CARÁ, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.</p> | Quilograma | | | |
| 42. | <p>CEBOLINHA, 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.</p> | Quilograma | 116 | 39,87 | 4.624,92 |

| | | | | | |
|-----|--|------------|-----|-------|----------|
| 43. | <p>CENOURA, 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.</p> | Quilograma | 465 | 4,83 | 2.244,40 |
| 44. | <p>CHUCHU, 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.</p> | Quilograma | | | |
| 45. | <p>COCO, 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.</p> | Quilograma | | | |
| 46. | <p>COENTRO, 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.</p> | Quilograma | 10 | 60,21 | 602,13 |

| | | | | | |
|-----|---|-------------------|--------------|--------------|-----------------|
| 47. | <p>COLORAU, 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, 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.</p> | Unidade de 30g | 1.061 | 3,65 | 3.869,11 |
| 48. | <p>COUVE, 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.</p> | Quilograma | 477 | 19,38 | 9.244,26 |
| 49. | <p>CUPUAÇU, 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.</p> | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|-----|--|--------------------|--|--|--|
| 50. | <p>DOCE DE LEITE, 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 de 400g, 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, SISE ou SIM.</p> | Unidade de 400g | | | |
| 51. | <p>ERVA DE MARCELA, in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p> | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|-----|---|-------------------|-----|-------|----------|
| 52. | <p>FARINHA DE MANDIOCA, 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.</p> | Unidade de 1Kg | 191 | 13,33 | 2.545,39 |
| 53. | <p>FARINHA DE MANDIOCA TIPO PUBA, 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.</p> | Unidade de 1Kg | | | |
| 54. | <p>FEIJÃO DE CORDA, 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.</p> | Unidade de 1Kg | | | |

| | | | | | |
|-----|--|----------------|--|--|--|
| 55. | <p>FEIJÃO EM FAVA, 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.</p> | Unidade de 1Kg | | | |
| 56. | <p>FOLHA DE TAIOBA, 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.</p> | Quilograma | | | |
| 57. | <p>GERGELIM, in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p> | Quilograma | | | |
| 58. | <p>GOIABA, 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.</p> | Quilograma | | | |
| 59. | <p>GOMA DE MANDIOCA, 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</p> | Unidade de 1Kg | | | |

| | | | | | |
|-----|---|-----------------|-----------|--------------|-----------------|
| | agricultores familiares destas comunidades e consumido na própria comunidade, sem a exigência dos registros sanitários. | | | | |
| 60. | GRAVIOLA 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 | | | |
| 61. | INGÁ , in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | Quilograma | | | |
| 62. | INHAME , 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 | 91 | 17,29 | 1.573,39 |
| 63. | IOGURTE SABOR COCO, leite, pasteurizado , podendo ser integral ou não , açúcar, preparado de coco , 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 900g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de | Unidade de 900g | | | |

| | | | | | |
|-----|--|--------------------|-------------|-------------|-----------------|
| | lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | | | | |
| 64. | IOGURTE SABOR MORANGO, sabor morango, leite, pasteurizado podendo ser integral ou não , açúcar, preparado de morango , 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 900g, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | Unidade de 900g | | | |
| 65. | LARANJA PÊRA , 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. | Quilograma | 701 | 8,95 | 6.271,61 |
| 66. | LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL leite 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 | Unidade de 1 litro | 1000 | 5,99 | 5.990,00 |

| | | | | | |
|-----|--|--------------------|------------|--------------|-----------------|
| | legislação vigente. Embalagem de plástica a atóxica 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, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 dias a contar da data de entrega. | | | | |
| 67. | LEITE UHT 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, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 1 litro | 946 | 7,39 | 6.994,09 |
| 68. | LIMÃO GALEGO , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, 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 Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Quilograma | | | |
| 69. | LIMÃO TAHITI , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. | Quilograma | 130 | 11,83 | 1.537,47 |

| | | | | | |
|-----|--|------------|-----|------|----------|
| | 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. | | | | |
| 70. | MACAÚBA , madura, pequena e arredondada de cor amarelo intenso, livre de sujidades. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente. | Quilograma | | | |
| 71. | MAMÃO FORMOSA , 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 | 622 | 9,53 | 5.925,59 |
| 72. | MANDIOCA , 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. | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|-----|--|----------------|-----|------|----------|
| 73. | <p>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos, isenta de podridões, consistência firme. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. 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.</p> | Unidade de 1Kg | 257 | 7,99 | 2.054,29 |
| 74. | <p>MANDIOCA MANSA, 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.</p> | Quilograma | | | |
| 75. | <p>MANGA, 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 embalagem atóxica e resistente.</p> | Quilograma | | | |
| 76. | <p>MANGABA, 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.</p> | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|-----|---|-----------------|------------|--------------|-----------------|
| 77. | MANGARITO , 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 | | | |
| 78. | MANTEIGA PURA COM SAL , obtida do creme de leite, adicionado de cloreto de sódio e corante natural, SEM ADITIVOS QUÍMICOS . As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem plástica de 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, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 500g | 285 | 29,93 | 8.529,10 |
| 79. | MARACUJÁ , 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 | | | |
| 80. | MAXIXE , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. Consistência firme, cascas intactas, de | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|-----|---|------------|--|--|--|
| | <p>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.</p> | | | | |
| 81. | <p>MEL, 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.</p> | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|-----|---|------------|------------|-------------|-----------------|
| 82. | <p>MELADO DE CANA, 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.</p> | Quilograma | | | |
| 83. | <p>MELANCIA, 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. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p> | Quilograma | 368 | 4,68 | 1.722,24 |
| 84. | <p>MELÃO, 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</p> | Quilograma | 185 | 8,66 | 1.602,10 |

| | | | | | |
|-----|--|------------|--|--|--|
| | passado. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | | | |
| 85. | MILHO EM GRÃOS PARA CHICHA , livres de sujidades, parasitas larvas e material terroso. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | Quilograma | | | |
| 86. | MILHO EM GRÃOS SECO , livres de sujidades, parasitas larvas e material terroso. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | Quilograma | | | |
| 87. | MILHO EM GRÃOS VERMELHO PARA CANJICA , livres de sujidades, parasitas larvas e material terroso. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | Quilograma | | | |
| 88. | MILHO FOFO , livres de sujidades, parasitas larvas e material terroso. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | Quilograma | | | |
| 89. | MILHO VERDE IN NATURA , 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 | | | |
| 90. | MURICI pequeno e arredondado de cor vermelho-alaranjado quando maduro. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades. | Quilograma | | | |

| | | | | | |
|-----|---|-------------------|--|--|--|
| | Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | | | | |
| 91. | ÓLEO DE BABAÇU , 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 | | | |
| 92. | OVO DE GALINHA CAIPIRA , 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, SISE ou SIM. | Dúzia | | | |
| 93. | PALMITO DE BABAÇU , 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 | | | |

| | | | | | |
|-----|---|----------------|-----|-------|----------|
| 94. | PÃO CASEIRO , 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 | 322 | 23,33 | 7.512,26 |
| 95. | PÃO FRANCÊS , farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média 50g. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. | Quilograma | | | |
| 96. | PARIRI , 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 | | | |
| 97. | PATAUÁ , 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 | | | |
| 98. | PEIXE PINTADO FILÉ , de água doce, pintado , eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha , sem pele, filé espalmado . 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, | Unidade de 1Kg | | | |

| | | | | | |
|------|---|-------------------|--|--|--|
| | informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem de 1 Kg. | | | | |
| 99. | PEIXE PINTADO FILÉ EM CUBOS , de água doce, eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha , sem pele, filé em cubos . 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, SISE ou SIM. Embalagem de 1 Kg. | Unidade de 1kg | | | |
| 100. | PEIXE PIRARUCU FILÉ , de água doce, pintado , eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha , sem pele, filé espalmado . 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, SISE ou SIM. Embalagem de 1 Kg. | Unidade de 1Kg | | | |

| | | | | | |
|------|---|-------------------|--|--|--|
| 101. | <p>PEIXE PIRARUCU FILÉ EM CUBOS, de água doce, eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha, sem pele, filé em cubos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.</p> <p>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, SISE ou SIM. Embalagem de 1 Kg.</p> | Unidade de 1Kg | | | |
| 102. | <p>PEIXE REGIONAL, de água doce, devem 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.</p> | Quilograma | | | |
| 103. | <p>PEIXE TAMBAQUI FILÉ, peixe de água doce, tambaqui, eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha, sem pele, filé espalmado. 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</p> | Unidade de 1Kg | | | |

| | | | | | |
|------|--|----------------|------------|--------------|------------------|
| | número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem de 1 Kg. | | | | |
| 104. | PEIXE TAMBAQUI FILÉ EM CUBOS , peixe de água doce, tambaqui , eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha , sem pele, filé em cubos . 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, SISE ou SIM. Embalagem de 1 Kg. | Unidade de 1Kg | | | |
| 105. | PEIXE TAMBATINGA FILÉ , peixe de água doce, tambatinga , eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha , sem pele, filé espalmado. 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, SISE ou SIM. Embalagem de 1 Kg. | Unidade de 1Kg | 289 | 56,60 | 16.357,40 |
| 106. | PEIXE TILÁPIA FILÉ , peixe de água doce, tilápia , eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha , sem pele, filé espalmado . 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 | Unidade de 1Kg | | | |

| | | | | | |
|-------------|---|------------|-----------|--------------|-----------------|
| | identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem de 1 Kg. | | | | |
| 107. | PEPINO , 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 | 67 | 7,16 | 479,72 |
| 108. | PEQUI , de boa qualidade, in natura, isento de sujidades, substâncias terrosas, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | Quilograma | | | |
| 109. | PIMENTA DE CHEIRO , 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 | 38 | 37,33 | 1.418,41 |

| | | | | | |
|------|--|-----------------|----|-------|--------|
| 110. | <p>PIMENTA DOCE, 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, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. Acondicionada em embalagem atóxica e resistente.</p> | Quilograma | | | |
| 111. | <p>PIMENTÃO 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.</p> | Quilograma | 34 | 14,33 | 487,11 |
| 112. | <p>POLPA 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. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.</p> | Unidade de 1 Kg | | | |

| | | | | | |
|------|--|--------------------|-----|-------|----------|
| 113. | <p>POLPA 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. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.</p> | Unidade de 1 Kg | 205 | 31.47 | 6.450,67 |
| 114. | <p>POLPA DE CAJÚ, 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. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.</p> | Unidade de 1 Kg | | | |
| 115. | <p>POLPA 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.</p> | Unidade de 1 Kg | | | |

| | | | | | |
|------|---|--------------------|--|--|--|
| | Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | | | |
| 116. | POLPA 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. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 1 Kg | | | |
| 117. | POLPA 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. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 1 Kg | | | |

| | | | | | |
|------|--|--------------------|-----|-------|----------|
| 118. | <p>POLVILHO DOCE, fécula de mandioca, Grupo I Fécula, tipo 1, sem sujidade, umidade e bolor. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>Acondicionado em embalagem atóxica e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.</p> | Unidade de 500g | | | |
| 119. | <p>PONCÃ, 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.</p> <p>Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p> | Quilograma | | | |
| 120. | <p>QUEIJO MUSSARELA, 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. Produto entregue fatiado. 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, SISE ou</p> | Quilograma | 147 | 65,60 | 9.642,71 |

| | | | | | |
|------|---|-----------------|-----|-------|----------|
| | SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | | | | |
| 121. | REPOLHO BRANCO/VERDE , 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. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Quilograma | 518 | 4,83 | 2.500,21 |
| 122. | REQUEIJÃO CREMOSO , 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, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 200g Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 200g | 41 | 12,09 | 495,69 |
| 123. | RÚCULA , 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 | 219 | 18,46 | 4.043,47 |

| | | | | | |
|------|---|------------|------------|--------------|-----------------|
| 124. | SAL INDÍGENA , produto refinado extraído da planta aguapé, composto por cloreto de potássio, nitrogênio, cloro, cal e magnésio. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente | Quilograma | | | |
| 125. | SALSA , 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 | 111 | 68,56 | 7.610,16 |
| 126. | TAPEREBÁ/CAJÁ , 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 | | | |

| | | | | | |
|------|---|------------|-----|-------|----------|
| 127. | <p>TOMATE CEREJA, 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.</p> | Quilograma | | | |
| 128. | <p>TOMATE SALADA, 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.</p> | Quilograma | 331 | 8,16 | 2.700,96 |
| 129. | <p>VAGEM, inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. Consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, 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</p> | Quilograma | 82 | 20,99 | 1.721,45 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | plástico atóxico, transparente e resistente. | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. O presente Edital da Chamada Pública de nº 026/2024, rege-se pela Lei nº 11.947/2009, Resolução/FNDE nº 06 de maio de 2020, e demais dispositivos legais, nos casos de omissão.

3. DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

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, referente à sua produção, conforme Legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, a ser controlado pela Unidade Executora, e o limite de venda, controlado pelo fornecedor, agricultor familiar.

4. FONTE DE RECURSO

4.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto deste edital, 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/CDCE's e correrão na seguinte dotação orçamentária:

4.2. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.2.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto deste Termo de Contrato, 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 Recurso Estadual |
| 14.101 | 534 | 2899 - Alimentação escolar do Ensino Médio | 3.3.50.43.018 | Recurso Federal e Recurso Estadual |
| 14.101 | 534 | 2895 - Alimentação escolar da Educação de Jovens e Adultos | 3.3.50.43.018 | Recurso Federal e Recurso Estadual |
| 14.101 | 534 | 2897 - Alimentação da Educação Especial | 3.3.50.43.018 | Recurso Federal e Recurso Estadual |

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. Os documentos de credenciamento deverão ser entregues pelos participantes separadamente dos envelopes de Projeto de vendas e de habilitação, para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

5.2. Tratando-se de procurador: A procuração por instrumento público, em original ou cópia autenticada, ou particular, com firma reconhecida, da qual constem poderes específicos para participar da sessão pública e praticar todos os atos pertinentes à sessão da Chamada Pública, comprovando os poderes do mandante para a outorga.

5.3. O representante legal e/ou o procurador deverá identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, que contenha fotografia.

5.4. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada participante credenciado.

5.5. A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão do participante por ele representado, salvo autorização expressa do Presidente da Sessão da Chamada Pública.

6. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

6.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 36 da Resolução FNDE nº 06/2020.

6.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL OU EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL (não organizado em grupo):

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

I – A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – O extrato da DAP/CAF-PRONAF Física ou Jurídica no caso de Empreendedor Familiar Rural, do agricultor familiar participante, ativa e válida, emitido nos últimos 60 dias;

III – A prova de atendimento de requisitos higiênicos-sanitários, previstos em lei específica, quando for o caso, conforme disposto no item 6.4;

IV – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;

V – 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. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL:

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

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

II – O extrato da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar participante, ativa e válida, emitido nos últimos 60 dias;

III – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários, previstos em lei específica, quando for o caso, conforme disposto no item 6.4;

IV – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda;

V – 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.

6.6. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL:

6.7. O Grupo Formal e Empreendedor Familiar Rural deverá apresentar no Envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

II – O extrato da DAP/CAF Jurídica para associações e cooperativas, ativa e válida, 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, não aplicado para empreendedor familiar rural;

V – A prova de atendimento de requisitos higiênicos-sanitários, previstos em lei/normativa específica, quando for o caso, conforme disposto no item 6.4;

VI – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados ou empreendedor familiar rural;

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

6.8. REGULARIDADE SANITÁRIA

I – Produtos *in natura*, de origem vegetal sem nenhum tipo de processamento, não necessitam de registro sanitário, devendo, no entanto, atender ao disposto na legislação de alimentos geral e específicas;

II - Produtos que sofrem algum tipo de processamento devem atender ao disposto na legislação de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento- MAPA;

III – Os participantes que comercializam produtos de origem vegetal que possuem algum tipo de processamento, mas que são dispensados de registro sanitário conforme legislação, deverão apresentar Alvará Sanitário do local onde são realizadas as atividades de processamento do produto;

IV – Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente possuir registro no Serviço de Inspeção, podendo ser Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Os participantes deverão apresentar cópia do Registro no Serviço de Inspeção;

V – 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;

VI – Para os produtos beneficiados que são processados por 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;

VII – 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)** é 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.

7.0 ENVELOPE Nº 02 – DO PROJETO DE VENDA

7.1. No Envelope nº 02, os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** para Alimentação Escolar;

7.2. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar do fornecedor individual para Alimentação Escolar deve estar com a assinatura do agricultor participante, o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar dos grupos informais para Alimentação Escolar deverá conter a assinatura de todos os agricultores participantes e o Projeto de Venda apresentados por grupos formais ou empreendedor familiar rural deve estar assinado pelo representante legal, conforme os Anexos I, II e III;

7.3. O Projeto de Venda será apresentado em Sessão Pública no Envelope nº 02 e registrado em ata pela Câmara de Negócios (CNAE).

7.4. O (s) projeto (s) de venda a ser (em) contratado (s) será (ão) selecionado (s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução nº 06/2020/FNDE/CD.

7.5. 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.

7.6. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo mínimo de 08 (oito) dias, para sua regularização, conforme decisão da Comissão Julgadora.

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

8.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, e grupo de projetos do estado e grupos de projetos do país.

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

I – O grupo de projetos de fornecedores locais têm 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.

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

I – Os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes.

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

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas e mulheres, em referência ao disposto no § 4º inciso I do artigo 35 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e da Lei nº 14.660/2023, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas, indígenas ou mulheres no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas, indígenas ou mulheres, conforme identificação na (s) DAP/CAF (s).

II – Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2013 e devido cadastro no MAPA;

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

a) no caso de empate entre Grupos Formais e Empreendedor Familiar Rural, em referência ao disposto no §4º inciso III do artigo 35 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP/CAF 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.

8.4. Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 8.2. e 8.3.

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

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

8.10. 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.

9. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

9.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (Art.40 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e Lei 9.972 - 25/05/2000). Os gêneros alimentícios devem atender as especificações técnicas constantes neste edital, no item 1.1.

9.2. 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.

10. DA ENTREGA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

10.1. Os alimentos a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as Especificações Técnicas definidas no item 1.1.

10.1.1. Serão requeridas para análise amostras dos alimentos descritos abaixo. A Câmara de Negócios poderá requerer amostras de outros alimentos que julgar necessário. As amostras deverão ser entregues no dia e local determinados pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar.

| |
|--------------------------------------|
| Açafrão |
| Bebida Láctea Fermentada |
| Castanha do Brasil |
| Colorau |
| Doce de Leite |
| Farinha de Mandioca |
| Iogurte |
| Mandioca descascada congelada |
| Polpa de Fruta |
| Polvilho doce |
| Peixe |

10.2. As amostras deverão ser entregues no dia 06/02/2025, horário às 11:00, no endereço Escola Estadual Maria Quitéria, Avenida 04 de Julho, nº 552, Centro Castanheira-MT. As amostras deverão estar etiquetadas com a identificação do fornecedor, classificado em primeiro lugar. Em caso de a amostra não atender às exigências fixadas no Edital, será solicitado para os classificados subsequentes, a apresentação de suas amostras, respeitando-se a ordem de classificação.

10.3. As nutricionistas da Coordenadoria da Alimentação Escolar – CAE realizarão a análise das amostras e emitirão Relatório da Análise da Amostra. Na ausência das nutricionistas, as análises e Relatório ficarão sob a responsabilidade da Câmara de Negócios do Município.

10.4. O resultado da análise será emitido em até 3 (três) dias úteis após a apresentação das amostras, salvo deliberação administrativa em contrário.

10.5. Caso a amostra apresentada pelo classificado, provisoriamente em primeiro lugar, seja reprovada, caberá recurso no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que deverá ser encaminhado à Câmara de Negócios, que decidirá em igual prazo.

10.6. Caso haja a interposição de recurso e mantendo-se a decisão de reprovação da amostra apresentada pelo classificado provisoriamente em primeiro lugar, será automaticamente convocado o segundo colocado para apresentar as amostras e assim consecutivamente, respeitando-se os prazos acima estabelecidos.

10.7. Na ausência ou desconformidade da amostra apresentada, fica facultado à Câmara de Negócios a abertura de prazo para a regularização das desconformidades.

11. DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA

11.1. As entregas dos gêneros alimentícios deverão ocorrer 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.

11.2. O período, horário e dia da semana de fornecimento, para as entregas dos produtos, deverá obedecer ao **Pedido de Entrega disponibilizado por cada Unidade Escolar**, no qual a Unidade, 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.

11.3. Previsão de Quantidade de Gêneros Alimentícios a serem adquiridos: o quantitativo a ser entregue de forma parcelada, segundo o Pedido disponibilizado pela Unidade Escolar, em conformidade com o Termo de Contrato da Unidade Escolar.

11.4. 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.

11.5. Os alimentos a serem entregues ao CONTRATANTE serão os definidos nesta Chamada Pública, podendo ser substituídos quando ocorrer necessidade, desde que estes constem na Chamada Pública e sejam correlatos nutricionalmente e aprovados pelas Nutricionistas da CAE/SEDUC/MT.

12. DOS PREÇOS DE AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

12.1. O preço de compra dos gêneros alimentícios, será o valor publicado no item 1.1 deste Edital, qual seja, o preço de aquisição, o qual irá constar no Termo de Contrato, em conformidade com a demanda de cada Unidade Escolar. **Não há disputa nem negociação de preços.**

12.2. Serão utilizados para composição do preço de aquisição:

12.2.1. O preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

13. RESULTADO DA CHAMADA PÚBLICA

13.1. A Câmara de Negócios, realizará a divulgação do Resultado do processo após análise das amostras apresentadas, finalizando o procedimento, nos termos do Anexo V deste Edital.

14. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

14.1. 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.

14.2. 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, informando: Nome do Banco, Número da Conta Corrente, Número da Agência.

14.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as Escolas e suas Salas Anexas, nas Unidades Escolares e nas suas Salas anexas, conforme relação e endereços constantes no ANEXO V, em estrita conformidade à solicitação de cada Unidade Escolar.

14.4. O período de fornecimento, para as entregas dos produtos, deverá obedecer ao prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data do pedido feito pela unidade escolar, podendo ser definido segundo a necessidade e a realidade de cada unidade escolar. 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.

14.5. Os produtos deverão ter características exatamente iguais às descritas na Especificação Técnica do edital, em quantidades específicas, pela ordem de fornecimento emitida pela Unidade Escolar, e acondicionada em caixas e/ou sacos de polietileno transparente, atóxicos e intactos. Não serão computados no montante recebido, os produtos que após a seleção forem considerados impróprios para o consumo, sendo devolvidos ao fornecedor.

14.6. 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.

14.7. As entregas deverão ser acompanhadas das Notas Fiscais, contendo assinatura e RG e/ou N° de Matrícula do fiscal do contrato designado pela unidade.

14.8. As notas fiscais do FORNECEDOR INDIVIDUAL, deverão constar na observação que haverá a retenção de 1,5% do valor total da nota, referente a Seguridade Social (1,2% INSS, 0,1% GILRAT) e SENAR (0,2%), por força do art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

14.9. 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.

14.10. Entregar os produtos dentro dos parâmetros pedidos 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.

14.11. Observar conduta adequada no manuseio e conservação dos produtos, nos Termos do Previsto na Legislação vigente nº 11.947/2009, 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.

14.12. 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.

14.13. 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.

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

14.15. 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.

14.16. 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.

14.17. Manter-se, durante toda a execução da contratação, em compatibilidade, todas as condições de habilitação e qualificação inicialmente exigidas para a contratação, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

14.18. 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.

14.19. 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).

14.20. 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.

14.21. 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

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15.1. 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, Gestor e Câmara de Negócios.**

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

15.3. 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.

15.4. 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.

15.5. 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.

15.6. 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.

15.6.1. 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.

15.7. 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.

15.8. 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.

15.9. 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.

15.10. 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.

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

15.12. 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.

16. DO REAJUSTE CONTRATUAL

16.1. 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.

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

16.3. 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.

16.4. 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.

16.5. 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.

17. FATOS SUPERVENIENTES

17.1. 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.

18. IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE

18.1. 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.

19. DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. 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.

20. FORO

20.1. A Chamada Pública é regulada pelas leis brasileiras pertinentes, sendo exclusivamente competente o Foro do Município de Aripuanã para conhecer e julgar quaisquer questões dele decorrentes.

Castanheira-MT, 05 de dezembro de 2024

Mariana Leticia S. R. Francisquetti
Presidente da Comissão da Chamada Pública:

ANEXO I PROJETOS DE VENDAS PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

| | |
|--|--------|
| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE | |
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº | |
| I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR | |
| FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL | |
| 1. Nome do Proponente | 2. CPF |

| | | | | | |
|--|-------------------------------------|---------------------------|---------------------|--------------------------|-------------------------------|
| 3. Endereço | | 4. Município/UF | | 5.CEP | |
| 6. Nº da DAP/CAF Física | | 7. DDD/Fone | | 8.E-mail (quando houver) | |
| 9. Banco | | 10.Nº da Agência | | 11.Nº da Conta Corrente | |
| II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS | | | | | |
| Produto | Unidade | Quantidade | Preço de Aquisição* | | MESES DE ENTREGA DOS PRODUTOS |
| | | | Unitário | Total | |
| | | | | | |
| OBS: * Preço publicado no Edital nº ____/____ (o mesmo que consta na chamada pública). | | | | | |
| III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | |
| SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO | | CNPJ - 53.291.992/0001-10 | | CUIABÁ/MT | |
| Endereço – RUA ENGENHEIRO EDGAR PRADO ARZE, 215 – CENTRO POLÍTICO ADMINISTRATIVO | | | | Fone: (65) 3613-6300 | |
| IV - IDENTIFICAÇÃO DAS UNIDADES EXECUTORAS DO PNAE | | | | | |
| 1. Escola – | | 2. CNPJ - | | 3. Município/UF | |
| 4. Endereço – | | | | 5. DDD/Fone | |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. | | | | | |
| Local e Data: | Assinatura do Fornecedor Individual | CPF: | | | |

Importante Informar: número do banco, agência e número da conta bancária e chave Pix.

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
N° CPF/MF

ANEXO II
PROJETO DE VENDAS PARA OS GRUPOS INFORMAIS

| | | | | | | | |
|--|------------|---|---|---------------------------------|-------------------|------------|-------------------------|
| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE | | | | | | | |
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA N° | | | | | | | |
| I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES - GRUPO INFORMAL | | | | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | | 2. CPF | | | | |
| 3. Endereço | | 4. Município/UF | | 5. CEP | | | |
| 6. E-mail (quando houver) | | | 7. Fone | | | | |
| 8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não | | | 9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver) | | 10. E-mail/Fone | | |
| II - FORNECEDORES PARTICIPANTES | | | | | | | |
| 1. Nome Agricultor Familiar | | 2. CPF | | 3. DAP/CAF | 4. Banco | 5. Agência | 6. N° Conta Corrente |
| III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | | | |
| 1. SECRETARIA DE ESTADO EDUCAÇÃO | | 2. CNPJ- 53.291.992/0001-10 | | | 3. CUIABÁ/MT | | |
| 4. RUA ENGENHEIRO EDGAR PRADO ARZE, 215 – CENTRO POLÍTICO ADMINISTRATIVO | | | | | 5. (65) 3613-6300 | | |
| IV – IDENTIFICAÇÃO DAS UNIDADES EXECUTORAS DO PNAE | | | | | | | |
| 1. Escola - | | 2. CNPJ - | | 3. Município/UF | | | |
| 4. Endereço - | | | | 5. DDD/Fone | | | |
| 1. Escola - | | 2. CNPJ - | | 3. Município | | | |
| 4. Endereço - | | | | 5. DDD/Fone | | | |
| V - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS | | | | | | | |
| 1. Identificação do Agricultor Familiar | 2. Produto | 3. Unidade | 4. Quantidade | 5. Preço de Aquisição* /Unidade | 6. Valor Total | | |
| | | | | | Total agricultor | | |
| OBS: * Preço publicado no Edital da chamada pública. | | | | | Total projeto | | |
| VI - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO | | | | | | | |
| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço/Unidade/ PREÇO DE AQUISIÇÃO | 5. Valor Total por Produto | | | |
| | | | | Total do projeto: | | | |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. | | | | | | | |
| Local e Data: | | Assinatura do Representante do Grupo Informal | | | Fone/E-mail: CPF: | | |
| Local e Data: | | Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal | | | Assinatura | | |

Importante Informar: número do banco, agência e número da conta bancária e chave Pix.

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 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

PROJETO DE VENDAS PARA OS GRUPOS FORMAIS

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE | | | | | | |
|--|------------|---|------------------------------|-----------------|--|--|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº | | | | | | |
| I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES- GRUPO FORMAL | | | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | | 2. CNPJ | | | |
| 3. Endereço | | 4. Município/UF | | | | |
| 5. E-mail | | 6. DDD/Fone | | | 7. CEP | |
| 8. Nº DAP/CAF Jurídica | | 9. Banco | 10. Agência Corrente | | 11. Conta Nº da Conta | |
| 12. Nº de Associados | | 13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006 | | | 14. Nº de Associados com DAP/ CAF Física | |
| 15. Nome do representante legal | | 16. CPF | | | 17. DDD/Fone | |
| 18. Endereço | | | 19. Município/UF | | | |
| II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | | |
| 1. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO | | | 2. CNPJ - 53.291.992/0001-10 | | 3. CUIABÁ/MT | |
| 4. RUA ENGENHEIRO EDGAR PRADO ARZE, 215 – CENTRO POLÍTICO ADMINISTRATIVO | | | | | 5. (65) 3613-6300 | |
| III – IDENTIFICAÇÃO DAS UNIDADES EXECUTORAS DO PNAE | | | | | | |
| 1. Escola – | | 2. CNPJ - | | 3. Município/UF | | |
| 4. Endereço – | | | | 5. DDD/Fone | | |
| IV - RELAÇÃO DE PRODUTOS | | | | | | |
| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço de Aquisição* | | MESES DE ENTREGA DOS PRODUTOS | |
| | | | 4.1. Unitário | 4.2. Total | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| OBS: * Preço publicado no Edital n ____ / ____ (o mesmo que consta na chamada pública). | | | | | | |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. | | | | | | |
| Local e Data | | Assinatura do Representante do Grupo Formal | | | Fone/E-mail: | |

Importante Informar: número do banco, agência e número da conta bancária e chave Pix.

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 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 IV

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES CONTEMPLADAS

| Unidade Escolar/ Salas Anexas | Endereço | Telefone |
|--------------------------------|--|--------------|
| Escola Estadual Maria Quitéria | Avenida 04 de Julho, nº 552 Centro Castanheira | 66 996687005 |
| Escola Estadual Paulo Freire | Vale Do Seringal Comunidade S Lourenço Setor IV - Rural | 66 996674323 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ANEXO V

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/ CNPJ/CPF | Unidade Medida | Quant. | Preço Aquisição R\$ | Valor Total R\$ |
|---------|-------|-------------------------|-------------------|--------|------------------------|--------------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|

VALOR TOTAL DA CHAMADA PÚBLICA R\$ _____

_____, ____ de _____ de _____.

Câmara de Negócios da Alimentação Escolar

ANEXO VI

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

CONTRATO Nº XXX/XXXX

ORIGEM: CHAMADA PÚBLICA Nº0XX/XXXX/SEDUC

MINUTA TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONSELHO DELIBERATIVO DA COMUNIDADE ESCOLAR – CDCE, DA ESCOLA ESTADUAL [...] DO 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**, considerando a autorização para sua lavratura, o Parecer Jurídico exarado nº [...], e o conteúdo da **CHAMADA PÚBLICA nº [...]**, resolvem celebrar o presente contrato, que será regido por suas cláusulas, pelos preceitos de direito público, pela Lei nº 14.133/2021, Decreto Estadual nº 1.525/2022, Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Lei nº 11.947/2009, Instrução Normativa de nº 011/2024/GS/SEDUC/MT, no que couber, assim como, supletivamente, pelos Princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto desta contratação é a aquisição de **gêneros alimentícios oriundos de fornecedores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural**, destinada à oferta da Alimentação Escolar aos Alunos da Rede Estadual de Educação, no ano letivo de 2025, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição: (a) o Edital da Chamada Pública nº **0XX/2024/SEDUC**; (b) o Termo de Referência nº XXX/2024/SEDUC; (c) a proposta do contratado; (d) anexos dos documentos aqui listados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E DO VALOR

2.1. Descrição do objeto:

| Item | Unid. | Descrição | Especificação Técnica | Quantidade | Vlr. Unit. | Vlr. Total |
|------|-------|-----------|-----------------------|------------|------------|------------|
| | | | | | | |

2.2. O valor total do presente Contrato é de **R\$ [...] (...)**.

2.3. 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 TERCEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela **CHAMADA PÚBLICA Nº [...]**, Lei nº.11.947, a Resolução do FNDE relativas ao PNAE e pela Lei nº 14.133/2021 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

4.1. O presente terá a vigência de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura. Nos termos do Artigo 105, caput, da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUINTA – DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

5.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominado CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. O limite de compra deverá ser controlado pela Entidade Executora e o limite de venda deverá ser controlado pelo agricultor familiar fornecedor.

5.2. 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 será de até 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 SEXTA – DO FORNECIMENTO E ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

6.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE, conforme descrito na especificação técnica, no Anexo I do Contrato, parte integrante deste instrumento, observando o quantitativo estabelecido pela Contratante, o valor unitário e local de entrega.

6.2. 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.

6.3. 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 I em estrita conformidade à solicitação de cada Unidade Escolar.

6.4. 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. O prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir do pedido deverá ser cumprido pelo Fornecedor. 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.

6.5. Os produtos deverão ter características exatamente iguais às descritas na especificação técnica descrita no Anexo I do Contrato, em quantidades específicas, pelo documento de solicitação/fornecimento emitido pela Unidade Escolar e acondicionada em caixas e ou sacos de polietileno transparente, atóxicos e intactos. Não serão computados no montante recebido, os produtos que após a seleção forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, sendo devolvidos ao fornecedor.

6.6. 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.

6.7. As entregas deverão ser acompanhadas das Notas Fiscais, contendo a assinatura e RG e/ou N° de Matrícula do fiscal do contrato designado pela unidade escolar.

6.8. As notas fiscais do FORNECEDOR INDIVIDUAL, deverão constar na observação que haverá a retenção de 1,5% do total da nota, referente a Seguridade Social (1,2% INSS, 0,1% GILRAT) e SENAR (0,2%), conforme prevê a legislação.

6.9 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 SÉTIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto deste Termo de Contrato, 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/CDCs 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 Recurso do Estadual |
| 14.101 | 534 | 2899 - Alimentação escolar do Ensino Médio | 3.3.50.43.018 | Recurso Federal e Recurso do Estadual |
| 14.101 | 534 | 2895 - Alimentação escolar da Educação de Jovens e Adultos | 3.3.50.43.018 | Recurso Federal e Recurso do Estadual |
| 14.101 | 534 | 2897 - Alimentação da Educação Especial | 3.3.50.43.018 | Recurso Federal e Recurso do Estadual |

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento ao contratado, pela comercialização de gêneros alimentícios, será efetuado em até 30 (trinta) dias, após o atesto do Gestor do Contrato na nota fiscal apresentada pelo Contratado, observada a efetiva entrega dos bens contratados, em conformidade com o preço de aquisição.

8.2. O pagamento será realizado mediante pix, transferência bancária ou cheque (este em último caso), no valor correspondente, a ser realizada em conta-corrente do contratado e por ele indicada, sendo efetuada após a apresentação da nota fiscal/fatura e no valor correspondente.

8.2.1. Dados bancários do contratado: **Agência nº [...], Conta-Corrente nº [...], Banco [...], PIX: [...].**

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

8.4. Será retido 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.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios nas Escolas e nas suas Salas Anexas, conforme endereço e pedido de entrega definido pela Unidade Escolar. 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.

9.4. Os produtos deverão ter características exatamente iguais às descritas na especificação técnica contida no Anexo II deste Termo de Contrato.

9.5. Entregar os produtos nas características exatamente iguais às descritas na Proposta de Preços, em quantidades específicas, conforme pedido emitido pela Unidade Escolar, e acondicionada em caixas ou sacos de polietileno transparente, atóxicos e intactos. Não serão computados no montante recebido os produtos que após a seleção forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, pelo que, serão devolvidos ao fornecedor, deve-se manter, durante toda a execução do Contrato, compatibilidade com as obrigações e as condições de habilitação exigidas.

9.6. 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.

9.7. As entregas deverão ser acompanhadas das Notas Fiscais, contendo a assinatura e RG e/ou N° de Matrícula do fiscal do contrato designado pela unidade escolar.

9.8. O atraso injustificado e ou, o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo o pedido feito 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.

9.9. 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.

9.10. Observar conduta adequada no manuseio e conservação dos produtos, nos Termos do Previsto na Legislação vigente nº 11.947/2009, no que tange ao Controle de Qualidade e Manuseio de Alimentos, e segundo o estabelecido Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e a orientação da Nota Técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF.

9.11. 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.

9.12. Cumprir com as condições estabelecidas pela CONTRATANTE, obedecendo as 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.

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

9.14. 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.

9.15. 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.

9.16. Manter-se, durante toda a execução da contratação, em compatibilidade todas as condições de habilitação e qualificação inicialmente exigidas para a contratação, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

9.17. 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.

9.18. 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).

9.19. 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.

9.20. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1. 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 pedido feito pela Unidade Escolar, via Fiscal, Gestor e Câmara de Negócios.

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

10.3. No caso do FORNECEDOR INDIVIDUAL, deverá ser retido 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.

10.4. 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.

10.5. Realizar a gestão e fiscalização, da execução do contrato, que será exercida por servidores especialmente designados, aos quais, compete 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 Artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.6. 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 fiscal/gestor de contratos e Câmara de Negócios.

10.6.1. 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.

10.7. 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;

10.8. 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.

10.9. Realizar o pagamento, 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.

10.10. 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).

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

10.12. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

11.1. De acordo com o Decreto Estadual nº 1.525/2022 no seu Art. 366 O licitante ou a contratada que incorra nas infrações previstas no art. 155, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, apuradas em regular processo administrativo com garantia de contraditório e ampla defesa, sujeita-se às seguintes sanções:

11.2. A aplicação das sanções previstas neste termo de contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.3. 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;

11.4. O licitante ou a contratada que incorra em infrações contrário as obrigações previstas na cláusula 9 e suas sub-cláusula, apuradas em regular processo administrativo com garantia de contraditório e ampla defesa, sujeita-se às seguintes sanções:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Impedimento de licitar e contratar;

IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.5. 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 - 4º 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 prevista no caput deste artigo 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 estabelecida no caput deste artigo também se aplica às hipóteses previstas no Art. 370 do Decreto Estadual nº 1.525/2022 e Item 15.4. deste Termo de Contrato, quando o caso concreto justificar a imposição de penalidade mais grave;

VII - A sanção estabelecida no caput deste artigo 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 no caput da cláusula 15º, 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.

11.5.1. As sanções elencadas pelo descumprimento das obrigações contratuais, estarão sujeitas a aplicação de multas conforme a graduação estabelecida no âmbito do Estado.

11.5.2. A Administração Pública ou Contratante informará ao contratado das causas mencionada no Item 11.3 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.

11.5.3. 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 11.4, realizar-se-á em processo administrativo autuado em volume próprio, sendo assegurado o contraditório e a ampla defesa, 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.

11.6. 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 SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

12.1. Este Contrato poderá ser aditado para fins de manutenção dos preços, seja quanto ao equilíbrio econômico-financeiro, seja quanto ao acréscimo ou supressão dos quantitativos dos bens adquiridos, desde que observados os ditames legais, alterado em um dos casos previstos no art. 124 e 125 da Lei 14.133/2021 e suas alterações, inclusive com demonstração em planilhas de custos, nos termos do artigo 265 do Decreto 1.525/2022, com as devidas justificativas e mediante interesse da Contratante.

12.2. O reajuste do preço contratado poderá ser concedido a requerimento do contratado e depois de transcorrido um ano do termo inicial, definido em contrato, desde que observado o saldo de quantitativo e o limite de DAP/CAF a qual está inserido o fornecedor.

12.3. 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.

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

12.5. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

13.1. A CONTRATANTE, designará como Gestor e Fiscais de Contrato, 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.

13.2. 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.

13.3. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – EXTINÇÃO DO CONTRATO

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

14.2. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem (art.106, III da Lei nº 14.133/2021).

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

14.4. O presente termo de contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas no rol do art. 137 da Lei nº 14.133/2021, devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurado o contraditório e ampla defesa e respeitados os procedimentos descritos no Decreto Estadual nº 1.525/2022 e nas demais legislações aplicáveis.

14.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

14.5. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

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

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

14.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.6.3. Indenizações e multas.

14.7. O contrato também poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, IV, da Lei nº 14.133/2021).

14.8. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133/2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. Fica eleito o foro do Município _____ do Estado de Mato Grosso, como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões decorrentes da execução deste contrato, que não puderem ser compostas pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

E, por se acharem justos e contratados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

[...] - MT, xx de xxxxxxxx de xxxx.

CONTRATANTE:

[...]
ESCOLA ESTADUAL – CDCE
(NOME COMPLETO CPF E CARGO)

CONTRATADA:

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

TESTEMUNHAS: (IMPORTANTE)

1. _____
NOME: (completo)
CPF:
RG:

2. _____
NOME: (nome completo)
CPF:
RG: