



EDITAL
CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR 9/2025-0001

Chamada Pública nº **9/2025-0001**, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009, Resoluções CD/FNDE 06/2020, 20/2020, 21/2021 e demais do FNDE publicadas relativas ao PNAE.

A Prefeitura Municipal Pau dos Ferros/RN, pessoa jurídica de direito público, com sede à avenida Getúlio Vargas, nº1323, inscrita no CNPJ sob n. 08.148.421/0001-76, representada neste ato pela Prefeita Municipal, Marianna Almeida Nascimento, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, além da Lei 14.133/21 no que couber, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar 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, durante o período que compreende da sua publicação a 04 de fevereiro de 2025. Os interessados (Grupos Formais, informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período mínimo de 20 dias contados a partir do aviso deste edital, no horário de expediente, de 07:00 às 13:00 horas, estendendo até às 09h00 horas do dia 10 de março de 2025, onde ocorrerá a sessão de abertura dos envelopes, na sede da Gerência de Licitações, localizada na Av. Getúlio Vargas, 1913, centro, Pau dos Ferros – RN.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	Leguminosa: Variedade: Feijão verde Tipo: Tipo 1; Feijão, tipo verde , embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	Kg	500	16,00	8.000,00
2.	Leguminosa : Variedade: Feijão Macassar	Kg	500	9,79	4.895,00



	<p>Tipo: Tipo 1; Feijão, tipo macassar, tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.</p>				
3.	<p>Manteiga: Tipo: De Garrafa Composição: Sem Sal Tratamento: Clarificada; Manteiga da terra, de garrafa, natura, sem sal, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado. A embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade mínima de 2 (dois meses) a partir da data de entrega e peso líquido de 500ml. Acondicionada em garrafa de vidro ou de plástico, devidamente rotulada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	Garrafa (500ml)	215	18,60	3.999,00

Gêneros Perecíveis – Frutas Verduras e Legumes					
ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4.	<p>Legume In Natura: Tipo: Abóbora Caboclo Abóbora, Caboclo, maduro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2.000	4,91	9.820,00
5.	<p>Legume In Natura: Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa;</p>	Kg	2.000	4,43	8.860,00



	Abóbora, de leite ou cabotiá , maduro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).				
6.	Fruta: Tipo: Acerola Apresentação: Natural; Acerola , in Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	400	6,11	2.444,00
7.	Verdura In Natura: Tipo: Alface lisa; Alface , tipo lisa, fresca, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	686	13,99	9.597,14
8.	Fruta: Tipo: Banana Pacovan Apresentação: Natural; Banana, tipo pacovan , de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	2.100	5,20	10.920,00



9.	<p>Fruta: Tipo: Banana Prata Apresentação: Natural; Banana, tipo prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2.100	5,64	11.844,00
10.	<p>Fruta: Tipo: Banana Maçã Apresentação: Natural; Banana, tipo maçã, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	1.000	6,57	6.570,00
11.	<p>Legume In Natura: Tipo: Batata Doce; Batata doce, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	3.000	4,75	14.250,00
12.	<p>Legume In Natura : Tipo: Beterraba; Beterraba, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, compacta e firme, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e</p>	Kg	500	6,21	3.105,00



	mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produtos são e limpos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).				
13.	<p>Legume In Natura: Tipo: Cenoura; Cenoura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, lisa, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Cor, sabor e cheiro característicos do alimento.</p>	Kg	1.800	7,59	13.662,00
14.	<p>Condimento: Tipo: Cebolinha Apresentação: Natura; Cebolinha, folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	Kg	500	17,80	8.900,00
15.	<p>Condimento: Tipo: Coentro Apresentação: Natural; Coentro, folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Acondicionada em embalagem transparente atóxica, dividido em moi.</p>	Kg	600	25,79	15.474,00
16.	<p>Condimento: Tipo: Couve Apresentação: Natural; Couve manteiga, fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em</p>	Kg	250	15,80	3.950,00



	condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Acondicionada em embalagem transparente atóxica.				
17.	Fruta: Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural; Goiaba , de primeira qualidade, in natura, graúda, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	2.000	5,80	11.600,00
18.	Fruta: Tipo: Limão Taiti Apresentação: Natural; Limão , tipo taiti, in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, frescas, íntegras, sem traços de descoloração ou manchas. Polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitos, fertilizantes e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	200	5,95	1.190,00
19.	Legume In Natura: Tipo: Mandioca/Aipim; Mandioca , de primeira qualidade, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	2.000	4,70	9.400,00
20.	Fruta: Tipo: Melancia Vermelha Apresentação: Natural; Melancia , redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e	Kg	3.000	2,76	8.280,00



	intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).				
21.	Fruta: Tipo: Manga Palmer Apresentação: Natural; Manga , tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, polpa firme e íntacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	3.000	5,04	15.120,00
22.	Fruta: Tipo: Mamão Formosa Apresentação: Natural; Mamão , tipo formosa, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e íntacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	5.574	3,88	21.627,12
23.	Fruta: Tipo: Melão Amarelo Apresentação: Natural; Melão , tipo japonês, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e íntacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	4.000	4,33	17.320,00
24.	Polpa De Fruta: Tipo: Goiaba Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor goiaba , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico,	Kg	5.500	11,84	65.120,00



	constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no MAPA e Alvará Sanitário.				
25.	<p>Polpa De Fruta: Tipo: Acerola Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor acerola, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário..</p>	Kg	5.500	13,66	75.130,00
26.	<p>Polpa De Fruta: Tipo: Manga Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor manga, congelada, omposto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário</p>	Kg	5.500	12,05	66.275,00
27.	<p>Polpa De Fruta: Tipo: Cajá Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor cajá, congelada, omposto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.</p>	Kg	5.500	16,26	89.430,00



28.	<p>Polpa De Fruta: Tipo: Caju Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor caju, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.</p>	Kg	5.500	12,28	67.540,00
29.	<p>Legume In Natura: Tipo: Pimentão Verde Apresentação: Natural; Pimentão, in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	500	7,98	3.990,00
30.	<p>Legume In Natura: Tipo: Tomate Italiano; Tomate, in natura, fresco, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2.500	6,71	16.775,00



Gêneros Perecíveis – Laticínios e cereais perecíveis					
ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
31.	<p>Bolo de Ovos: Sabor: Fofo ou milho Características Adicionais: Redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada. Bolo de Ovos, Fofo ou milho. Embalados individualmente em embalagens padronizadas, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundo, em sua maioria, da produção do(a) agricultor(a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparo de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem as características organolépticas anormais, tais como: Bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismo. No rótulo impresso, deverá conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e validade. Apresentar amostra na licitação.</p>	Kg	2.000	23,27	46.540,00
32.	<p>Doce de leite, sem corantes, feito a base de leite, embalagem plástica atóxica de 1k, rótulo com informações do produto, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.</p>	Kg	200	28,25	5.650,00

Gêneros Perecíveis – Carnes e ovos					
ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
33.	<p>Ovo: Origem: Galinha Grupo: Vermelho Classe: A Tipo: Médio; Ovos de galinha, tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro e aspectos característicos do alimento. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA),</p>	Bandeja (30 unidades)	1.125	33,83	38.058,75



	Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).				
34.	<p>Carne De Ave In Natura: Tipo Animal: Frango Capira Apresentação: Inteiro Estado de Conservação: Congelado(a) Processamento: Sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; Frango Capira, Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem em saco de polietileno, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garante a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 kg. Não ultrapassar 30 dias de congelamentos. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedencia, informação nutricionais, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.</p>	Kg	6.970	28,22	196.69 3,40
35.	<p>Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Acém Apresentação: Moída Estado De Conservação: Congelado(A); Carne bovina, moída, tipo acém, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos ou obtidas de processos de separação mecânica dos ossos, nem deverá conter adição de qualquer ingrediente. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.</p>	Kg	4.000	31,92	127.68 0,00



36.	<p>Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Músculo Traseiro Apresentação: Peça Inteira Processamento: Sem Osso Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, tipo músculo, congelada, com no máximo 10% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.</p>	Kg	4.000	27,68	110.72 0,00
37.	<p>Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Costela Apresentação: Peça Inteira Processamento: Com Osso Estado De Conservação: Congelada; Costela, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).</p>	Kg	1.400	21,33	29.862, 00
38.	<p>Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Acém Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, moída, tipo acém, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA),</p>	Kg	1.500	32,04	48.060, 00



	Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.				
39.	Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Coxão Mole Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, tipo coxão mole, patinho ou alcatra ou acém, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.	Kg	2.000	39,21	78.420,00
40.	Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Coxão Duro Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, tipo coxão Duro, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.	Kg	1.500	37,41	56,115,00



41.	<p>Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Alcatra Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, tipo alcatra, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.</p>	Kg	1.000	41,45	41.450,00
42.	<p>Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Patinho Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, tipo patinho, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.</p>	Kg	1.000	39,53	39.530,00

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020, Art.31)

2. FONTE DE RECURSO

1.1. Informamos que os recursos destinados às despesas decorrentes da compra dos produtos pretendidos



pelos Poderes Públicos Municipais se encontram alocados no Orçamento Geral do Município, exercício de 2025, Unidade Orçamentária 06.001 – Secretaria de Educação: **2081 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (Creche) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **2088 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (Pré-Escola) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **2074 Programa de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **2093 Programa de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 55202000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o capítulo V da Resolução CD/FNDE 06/2020 com alterações da Resolução CD/FNDE 20/2020 e 21/2021 que dispõe sobre o PNAE.

3.1. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

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

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

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.



3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

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

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo 01.

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 05 dias úteis, após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 10 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

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

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

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

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

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

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



III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

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

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

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

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

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);⁴³

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

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

5.4 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 5.1 e 5.2

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor (es) classificado(s) deverão entregar as amostras dos itens que forem necessários a apresentação na Sala da Gerência de Licitações, com sede à Av. Getúlio Vargas, 1911, centro, Pau dos Ferros – RN, em até **05 dias úteis contados imediatamente após o resultado das habilitações/classificações (estabelecido em sessão pública)**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários. O resultado da análise será publicado em até 5 dias úteis após o prazo da apresentação das amostras.

- Os itens que exigem a apresentação de amostra, estão estabelecidos na tabela constante do item 1, deste edita, de modo que só haverá necessidade de apresentar a amostra, caso tenha na especificação do item, tal exigência.



7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega e quantitativos dos gêneros alimentícios deverá ter um cronograma flexível de forma que o planejamento será feito conforme as condições de funcionamento das unidades de ensino municipal estabelecidas em decretos a nível municipal, estadual e/ou federal e a sazonalidade dos produtos. Sendo que as quantidades e datas de entrega serão repassados com antecedência de pelo menos 15 dias.

O local de entrega dos produtos serão as unidades de ensino municipal tendo o endereço e quantitativos para cada escola expressos nas ordens de compra a serem encaminhadas ao fornecedor do produto conforme planejamento prévio apresentado pelo setor municipal de Alimentação Escolar. São escolas da rede municipal a serem atendidas.

7.1 Os prazos e locais de entregam estão estabelecidos no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado e comprovação de recebimento do produto por parte do responsável na unidade de ensino, sendo o valor passado ao fornecedor através de Transferência bancária eletrônica para conta nominal e vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais:

- a) página oficial da prefeitura de pau dos ferros: <https://www.paudosferros.rn.gov.br/>
- b) Sede da Secretaria Municipal de Educação localizada na Avenida Getúlio Vargas, Centro, Pau dos Ferros/RN
- c) Na sede da EMATER-RN em Pau dos Ferros/RN localizada na R. Joaquim Torquato, 721

9.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

9.3. Em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 21 de 16 de novembro de 2021, o limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

- I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.
- II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.



Pau dos Ferros/RN, 04 de fevereiro de 2025.

Francisco Tallys Matheus de Lima

PORT.037/2025





ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 Processo de Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios diversos oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinada à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do município de Pau dos Ferros/RN, para o ano letivo de 2025, de acordo com as prerrogativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2 DESCRIÇÃO DO OBJETO

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
43	Leguminosa: Variedade: Feijão verde Tipo: Tipo 1; Feijão, tipo verde , embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	Kg	500	16,00	8.000,00
44	Leguminosa : Variedade: Feijão Macassar Tipo: Tipo 1; Feijão, tipo macassar , tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	Kg	500	9,79	4.895,00
45	Manteiga: Tipo: De Garrafa Composição: Sem Sal	Garrafa (500ml)	215	18,60	3.999,00



Tratamento: Clarificada;
Manteiga da terra, de garrafa, natura, sem sal, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado. A embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade mínima de 2 (dois meses) a partir da data de entrega e peso líquido de 500ml. Acondicionada em garrafa de vidro ou de plástico, devidamente rotulada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Gêneros Perecíveis – Frutas Verduras e Legumes

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
46.	<p>Legume In Natura: Tipo: Abóbora Caboclo Abóbora, Caboclo, maduro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2.000	4,91	9.820,00
47.	<p>Legume In Natura: Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa; Abóbora, de leite ou cabotiá, maduro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2.000	4,43	8.860,00
48.	<p>Fruta: Tipo: Acerola Apresentação: Natural; Acerola, in Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou</p>	Kg	400	6,11	2.444,00



	defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
49.	<p>Verdura In Natura: Tipo: Alface lisa; Alface, tipo lisa, fresca, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	686	13,99	9.597,14
50.	<p>Fruta: Tipo: Banana Pacovan Apresentação: Natural; Banana, tipo pacovan, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2.100	5,20	10.920,00
51.	<p>Fruta: Tipo: Banana Prata Apresentação: Natural; Banana, tipo prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução</p>	Kg	2.100	5,64	11.844,00



	12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).				
52.	<p>Fruta: Tipo: Banana Maçã Apresentação: Natural; Banana, tipo maçã, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	1.000	6,57	6.570,00
53.	<p>Legume In Natura: Tipo: Batata Doce; Batata doce, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	3.000	4,75	14.250,00
54.	<p>Legume In Natura : Tipo: Beterraba; Beterraba, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, compacta e firme, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produtos são e limpos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	500	6,21	3.105,00
55.	<p>Legume In Natura: Tipo: Cenoura; Cenoura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, lisa, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional</p>	Kg	1.800	7,59	13.662,00



	de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Cor, sabor e cheiro característicos do alimento.				
56.	<p>Condimento: Tipo: Cebolinha Apresentação: Natural; Cebolinha, folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	Kg	500	17,80	8.900,00
57.	<p>Condimento: Tipo: Coentro Apresentação: Natural; Coentro, folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Acondicionada em embalagem transparente atóxica, dividido em moi.</p>	Kg	600	25,79	15.474,00
58.	<p>Condimento: Tipo: Couve Apresentação: Natural; Couve manteiga, fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Acondicionada em embalagem transparente atóxica.</p>	Kg	250	15,80	3.950,00
59.	<p>Fruta: Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural; Goiaba, de primeira qualidade, in natura, graúda, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor,</p>	Kg	2.000	5,80	11.600,00



	sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).				
60.	Fruta: Tipo: Limão Taiti Apresentação: Natural; Limão , tipo taiti, in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, frescas, íntegras, sem traços de descoloração ou manchas. Polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitos, fertilizantes e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	200	5,95	1.190,00
61.	Legume In Natura: Tipo: Mandioca/Aipim; Mandioca , de primeira qualidade, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	2.000	4,70	9.400,00
62.	Fruta: Tipo: Melancia Vermelha Apresentação: Natural; Melancia , redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	3.000	2,76	8.280,00
63.	Fruta: Tipo: Manga Palmer Apresentação: Natural; Manga , tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	3.000	5,04	15.120,00



64.	<p>Fruta: Tipo: Mamão Formosa Apresentação: Natural; Mamão, tipo formosa, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	5.574	3,88	21.627,12
65.	<p>Fruta: Tipo: Melão Amarelo Apresentação: Natural; Melão, tipo japonês, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	4.000	4,33	17.320,00
66.	<p>Polpa De Fruta: Tipo: Goiaba Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor goiaba, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no MAPA e Alvará Sanitário.</p>	Kg	5.500	11,84	65.120,00
67.	<p>Polpa De Fruta: Tipo: Acerola Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor acerola, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo</p>	Kg	5.500	13,66	75.130,00



	de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário..				
68.	<p>Polpa De Fruta: Tipo: Manga Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor manga, congelada, omposto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário</p>	Kg	5.500	12,05	66.275,00
69.	<p>Polpa De Fruta: Tipo: Cajá Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor cajá, congelada, omposto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.</p>	Kg	5.500	16,26	89.430,00
70.	<p>Polpa De Fruta: Tipo: Caju Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor caju, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.</p>	Kg	5.500	12,28	67.540,00
71.	<p>Legume In Natura: Tipo: Pimentão Verde</p>	Kg	500	7,98	3.990,00



	<p>Apresentação: Natural; Pimentão, in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). .</p>				
72.	<p>Legume In Natura: Tipo: Tomate Italiano; Tomate, in natura, fresco, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2.500	6,71	16.775,00

Gêneros Perecíveis – Laticínios e cereais perecíveis

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
73.	<p>Bolo de Ovos: Sabor: Fofo ou milho Características Adicionais: Redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada. Bolo de Ovos, Fofo ou milho. Embalados individualmente em embalagens padronizadas, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundo, em sua maioria, da produção do(a) agricultor(a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparo de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem as características organolépticas anormais, tais como: Bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por</p>	Kg	2.000	23,27	46.540,00



	microrganismo. No rótulo impresso, deverá conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e validade. Apresentar amostra na licitação.				
74.	Doce de leite , sem corantes, feito a base de leite, embalagem plástica atóxica de 1k, rótulo com informações do produto, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	200	28,25	5.650,00

Gêneros Perecíveis – Carnes e ovos

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
75.	Ovo: Origem: Galinha Grupo: Vermelho Classe: A Tipo: Médio; Ovos de galinha , tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro e aspectos característicos do alimento. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	Bandeja (30 unidades)	1.125	33,83	38.058,75
76.	Carne De Ave In Natura: Tipo Animal: Frango Capira Apresentação: Inteiro Estado de Conservação: Congelado(a) Processamento: Sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; Frango Capira, Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e não pegajoso, cor própria , sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem em saco de polietileno, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garante a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 kg. Não ultrapassar 30 dias de congelamentos. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedencia, informação nutricionais, data de validade, quantidade do	Kg	6.970	28,22	196.693,40



	produto, número do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.				
77.	<p>Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Acém Apresentação: Moída Estado De Conservação: Congelado(A); Carne bovina, moída, tipo acém, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos ou obtidas de processos de separação mecânica dos ossos, nem deverá conter adição de qualquer ingrediente. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.</p>	Kg	4.000	31,92	127.68 0,00
78.	<p>Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Músculo Traseiro Apresentação: Peça Inteira Processamento: Sem Osso Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, tipo músculo, congelada, com no máximo 10% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.</p>	Kg	4.000	27,68	110.72 0,00



79.	<p>Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Costela Apresentação: Peça Inteira Processamento: Com Osso Estado De Conservação: Congelada; Costela, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).</p>	Kg	1.400	21,33	29.862,00
80.	<p>Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Acém Apresentação: Peça inteira Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, moída, tipo acém, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.</p>	Kg	1.500	32,04	48.060,00
81.	<p>Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Coxão Mole Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, tipo coxão mole, patinho ou alcatra ou acém, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem</p>	Kg	2.000	39,21	78.420,00



	Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.				
82.	Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Coxão Duro Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, tipo coxão Duro, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.	Kg	1.500	37,41	56,115,00
83.	Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Alcatra Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, tipo alcatra, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.	Kg	1.000	41,45	41.450,00



84.	<p>Carne Bovina In Natura: Tipo Corte: Patinho Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, tipo patinho, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Apresentar amostra na licitação.</p>	Kg	1.000	39,53	39.530,00
-----	---	----	-------	-------	-----------

2.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.423.866,41 (Hum milhão e quatrocentos e vinte e três mil, oitocentos e sessenta e seis reais e quarenta e um centavos), conforme Relatório de Pesquisa de Preço (em anexo) realizada no município de Pau dos Ferros entre os dias 05 e 19 de dezembro de 2024.

3 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. O município de Pau dos Ferros, por meio de políticas públicas dedicadas ao compromisso permanente de aprimorar os padrões de qualidade no ensino, buscar acolher as demandas que pressupõem melhor atender aos alunos da rede pública municipal, contribuindo de forma significativa com seu aprendizado, inferindo de maneira singular no seu comprometimento com os estudos, necessário ao desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem e, uma dessas ações, se configura a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, direcionada ao atendimento da alimentação escolar nas unidades de ensino do município de Pau dos Ferros/RN.

3.2. A referida aquisição se fundamenta no cumprimento da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE e relativas ao PNAE, que normatizam a elaboração dos cardápios e definem as regras gerais



para aquisição de gêneros alimentícios da Alimentação Escolar, incluindo a obrigatoriedade de aquisição de no mínimo 30% do valor creditado pelo FNDE de produtos da Agricultura Familiar.

3.3. Nesse sentido, tais legislações possibilitam a expansão do atendimento de alimentação escolar a todos os alunos da educação básica brasileira (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e Educação de Jovens e Adultos – EJA); o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional de forma transversal no projeto político pedagógico das escolas; e a participação de agricultores familiares como fornecedores de alimentos Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros - CNPJ: 08.148.421/0001-76 | AV. Getúlio Vargas, 1911 - Centro para as escolas por meio da obrigação de que toda prefeitura/secretaria estadual de educação invista 30% dos recursos federais da alimentação escolar à compra de produtos diretamente da agricultura familiar, medida que promove a inclusão de alimentos produzidos perto das escolas, estimulando circuitos curtos de comercialização e o desenvolvimento local e sustentável das comunidades.

4 ESTIMATIVA DE CUSTOS

4.1. Para compor o preço de aquisição de cada produto foi levado em consideração as seguintes variáveis: preço de venda dos produtos no mercado local, preço de venda dos produtos com agricultores do município e associações regionais, preço de venda dos produtos de açougues locais e pesquisa de preços estadual realizada pela EMATER/RN (publicada no Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Norte no dia 09 de maio de 2024), conforme Relatório de Pesquisa de Preço (em anexo).

5 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. Informamos que os recursos destinados às despesas decorrentes da compra dos produtos pretendidos pelo Poder Público Municipal se encontram alocados no Orçamento Geral do Município, exercício de 2025, Unidade Orçamentaria 06.001 – Secretaria de Educação: 2081 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (Creche) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), 2088 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (Pré-Escola) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), 2074 Programa de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa



Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), 2093 Programa de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 55202000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

6 DA VIGÊNCIA DO PROCESSO DE CHAMADA PÚBLICA

6.1 O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, conforme disposto no art. 105, da Lei 14.133/2021;

6.2 A convocação para a assinatura do Contrato se dará após efetivada a habilitação do interessado, segundo os critérios deste Edital.

6.3 A prestação dos serviços deverá ser realizada nas unidades, agências e/ou plataformas eletrônicas de operações, das instituições credenciadas.

7 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

7.1 Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

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

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

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

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

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

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



b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

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

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

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

7.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 7.1 e 7.2

8 LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

8.1 A entrega e quantitativos dos gêneros alimentícios deverá ter um cronograma flexível de forma que o planejamento será feito conforme as condições de funcionamento das unidades de ensino municipal estabelecidas em decretos a nível municipal, estadual e/ou federal e a sazonalidade dos produtos. Sendo que as quantidades e datas de entrega serão repassados com antecedência de pelo menos 15 dias.



8.2 O local de entrega dos produtos serão as unidades de ensino municipal tendo o endereço e quantitativos para cada escola expressos nas ordens de compra a serem encaminhadas ao fornecedor do produto conforme planejamento prévio apresentado pelo setor municipal de Alimentação Escolar. São escolas da rede municipal a serem atendidas:

LOCAL	ENDEREÇO
Centro Municipal infantil Prof. Vera Lúcia Diógenes	Rua Joel Praxedes, Riacho do meio, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Centro Municipal infantil Prof. Telma Batalha	Rua Antônio Elias Feitosa, nº 573, Paraíso, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Centro Municipal infantil Djalma de Freitas	Rua Capitão Pedro Vicente, nº 999, São Geraldo, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Centro Municipal infantil Maria das Graças Feitosa	Entrega na Secretaria de educação, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Centro Municipal infantil Prof. Maria do Socorro Queiroz Lima	Rua Da Criança, S/N, São Benedito, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Centro Municipal infantil Prof. Marta Batalha	Rua Maestro Wilson Arnaud, nº 1389, Manoel Domingos, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Centro Municipal infantil Santa Terezinha	Rua Napoleão Diógenes, nº 184, São Judas Tadeu, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Centro Municipal infantil Severino de Freitas	Rua Prof. Maguinaldo nº S/N, Manoel Deodato, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Escola Municipal Dr. José Torquato de Figueiredo	Entrega na Secretaria de educação, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000



Escola Municipal Elpídio Virgínio Chaves	Rua Dr. Galdino Bisneto dos Santos Lima, nº S/N João XIII, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Escola Municipal Francisco Aires Segundo	Rua Austrália, S/N, Nações Unidas, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Escola Municipal Francisco Torquato do Rêgo	Rua Capitão Pedro Vicente, nº 361, São Geraldo, Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Escola Municipal Professora Nila Rêgo	Rua Raimundo Severino do Rego, nº S/N, Princesinha do Oeste, Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Escola Municipal Professor Severino Bezerra	Rua Av. Senador Dinarte Mariz, nº 550, São Benedito, Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Escola Municipal São Benedito	Rua São João, nº 513, São Benedito, Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Unidade de Ensino V Francelino Granjeiro	Entrega na Secretaria de educação, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Unidade de Ensino VIII José Alves Pereira	Entrega na Secretaria de educação, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
Unidade de Ensino XII Narcísia Amélia do Nascimento	Entrega na Secretaria de educação, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000

8.1 Em caso de aula presencial ou híbrida as entregas seguiram o seguinte cronograma:

ITEM	PRODUTO	PERIODICIDADE DA ENTREGA
1	Feijão verde	Quinzenal
2	Feijão macassar	Quinzenal
3	Manteiga de garrafa	Quinzenal
4	Abóbora Caboclo	Semanal
5	Abóbora Cabotiá/Japonesa	Semanal
6	Acerola	Semanal



7	Alface lisa	Semanal
8	Banana Pacovan	Semanal
9	Banana Prata	Semanal
10	Banana Maçã	Semanal
11	Batata Doce	Semanal
12	Beterraba	Semanal
13	Cenoura	Semanal
14	Cebolinha	Semanal
15	Coentro	Semanal
16	Couve	Semanal
17	Goiaba Vermelha	Semanal
18	Limão Taiti	Semanal
19	Mandioca/Aipim	Semanal
20	Melancia Vermelha	Semanal
21	Manga Palmer	Semanal
22	Mamão Formosa	Semanal
23	Melão Amarelo	Semanal
24	Polpa de fruta (goiaba)	Quinzenal
25	Polpa de fruta (acerola)	Quinzenal
26	Polpa de fruta (manga)	Quinzenal
27	Polpa de fruta (cajá)	Quinzenal
28	Polpa de fruta (caju)	Quinzenal
29	Pimentão verde	Semanal
30	Tomate Italiano	Semanal
31	Bolo de ovos (fofo ou milho)	Mensal
32	Doce de leite	Mensal
33	Ovo de galinha	Semanal
34	Carne de ave in natura: frango caipira	Semanal
35	Carne bovina in natura: acém (moído)	Semanal
36	Carne bovina in natura: músculo traseiro	Semanal
37	Carne bovina in natura: costela	Semanal
38	Carne bovina in natura: acém (peça inteira)	Semanal



39	Carne bovina in natura: coxão mole (peça inteira)	Semanal
40	Carne bovina in natura: coxão duro (peça inteira)	Semanal
41	Carne bovina in natura: alcatra (peça inteira)	Semanal
42	Carne bovina in natura: patinho (peça inteira)	Semanal

9. CLASSIFICAÇÃO DOS FORNECIMENTOS

9.1. Os fornecimentos a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

9.2. A prestação dos fornecimentos não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

10. FORMA DE FORNECIMENTO DO OBJETO

10.1. O prazo para o início do fornecimento do objeto será a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

10.2. A CONTRATADA será civil e criminalmente responsável por todo e qualquer acidente ou danos causados aos funcionários ou a terceiros, na realização dos fornecimentos contratados, inclusive pagamento de indenizações devidas;

10.3. Os fornecimentos serão prestados e tidos como concluído provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

10.4. Os fornecimentos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



10.5. Os fornecimentos serão tidos como totalmente prestados definitivamente, após a constatação e conseqüente aceitação mediante termo circunstanciado.

10.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos fornecimentos, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos fornecimentos, fixando prazo para a sua correção;

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Executar os fornecimentos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

12.3. Não transferir a outrem o objeto deste termo de referência, exceto nos casos de subcontratação parcial, desde que expressamente autorizados pelo CONTRATANTE.



12.4. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração, quando couber;

12.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

12.6. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos fornecimentos a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

12.7. Vedar a utilização, na execução dos fornecimentos, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

12.8. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

12.9. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do fornecimento;

12.10. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

12.11. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do fornecimento, conforme descrito neste Termo de Referência;

12.12. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

12.13. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

12.14. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos fornecimentos;



12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

12.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. É vedada a subcontratação total do objeto do contrato.

13.2. Será admitida a subcontratação dos listados no Item 2 (dois) desse Termo de Referência, se previamente aprovada pela FISCALIZAÇÃO, e que não constituem o escopo principal do objeto, restrita, contudo, ao percentual máximo de 20% (vinte por cento) do orçamento, devendo a empresa indicada pela licitante contratada, antes do início da realização dos serviços, apresentar documentação que comprove sua habilitação jurídica, regularidade fiscal e a qualificação técnica necessária.

13.3. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

13.4. O edital rege os demais procedimentos que deverão seguir em caso de subcontratação. Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros - CNPJ: 08.148.421/0001-76 | AV. Getúlio Vargas, 1911 – Centro.

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos fornecimentos e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais



representantes da Contratante, especialmente designados, na forma do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

14.2. A verificação da adequação da prestação do fornecimento deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

14.3. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará.

14.4. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do fornecimento em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

14.5. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos fornecimentos.

14.6. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do fornecimento, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei nº 14.133/2021.

14.7. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos fornecimentos deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

14.8. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

14.9. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.



14.10. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Na hipótese de a CONTRATADA inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e ao pagamento de multa nos seguintes termos:

15.1.1. Pelo atraso na realização do fornecimento: 1% (um por cento) do valor do fornecimento não executado, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

15.1.2. Pela recusa em efetuar a execução, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de conclusão estipulado: 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

15.1.3. Pela demora da execução do fornecimento, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor contratado, por dia decorrido;

15.1.4. Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

15.2. As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

15.3. As importâncias relativas a multas serão descontadas do pagamento porventura devido à CONTRATADA, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

15.4. A CONTRATANTE poderá, ainda, cancelar a Nota de Empenho decorrente da Cotação Eletrônica de Preços, sem prejuízo das penalidades previstas nos subitens anteriores e de outras previstas em lei.

15.5. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela CONTRATANTE.



15.6. O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal ou do crédito existente na CONTRATANTE em relação à CONTRATADA. Caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

15.7. As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da CONTRATANTE, devidamente justificado.

15.8. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

15.9. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

16. DO PAGAMENTO

16.1. O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado e comprovação de recebimento do produto por parte do responsável da unidade de ensino, sendo o valor passado ao fornecedor através de transferência bancária eletrônica para conta nominal e vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. A Empresa deverá arcar com todos os custos e despesas, diretas ou indiretas, decorrentes da prestação de fornecimento, sem qualquer ônus à PMPF.

17.2. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais:

17.2.1 página oficial da prefeitura de Pau dos Ferros/RN:
<https://www.paudosferros.rn.gov.br/>

17.2.2 Sede da Secretaria Municipal de Educação localizada na Avenida Getúlio Rêgo Vargas, Centro, Pau dos Ferros/RN

17.2.3 Na Sede da EMATER-RN em Pau dos Ferros/RN localizada na R. Joaquim Torquato, 721.

18. O FORO COMPETENTE

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Pau dos Ferros/RN, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.



Pau dos Ferros/RN, 20 de janeiro de 2025.

Melissa Regina de Souza Rocha
GERENTE DE COMPRAS

DESPACHO

De acordo com a legislação vigente, **APROVO E AUTORIZO** o presente Termo de Referência.

MARIA DAS DORES ALVES DE SOUZA
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO





ANEXO II

Modelo Proposto de Contrato de Venda (MODELO)

CONTRATO N.º /2023

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, ___ semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º _____, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA: O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA: O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

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

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

CLÁUSULA QUINTA: As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: _____ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – Pnae



CLÁUSULA SEXTA: O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea “a”, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA: O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

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

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá: a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO; b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

c. fiscalizar a execução do contrato; d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º _____/20XX, pela Resolução CD/FNDE nº ____/20XX, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:** Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

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

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até _____ de _____ de _____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

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

_____ (município), _____ de _____ de _____.

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____
2. _____



ANEXO III

Modelo Proposto de Pesquisa de Preço

PESQUISA DE PREÇO

Produtos Convencionais (aqueles produzidos com o uso de agroquímicos).

Produtos	Mercado 01	Mercado 02	Mercado 03	Preço Médio	Preço de Aquisição*
	Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Data: Nome: CNPJ: Endereço:		

*Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar.

Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública.

Na pesquisa de preços, observar o **Artigo 29 da Resolução FNDE nº xx/201x, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição**. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.



Produtos Orgânicos ou Agroecológicos (produzidos sem o uso de agroquímicos).

Produtos	*Mercado 01 Nome:CNPJ: Endereço:	Mercado 02 Nome:CNPJ: Endereço:	Mercado 03 Nome:CNPJ: Endereço:	PreçoMédio	*Preço deAquisição

* Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar. A Entidade Executora que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescer os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. (Resolução nº 26/2013, Art. 29: §2º).

Quando houver mercados de produtos orgânicos a pesquisa de preços deve ser nesses mercados. Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o **Artigo 29 da Resolução FNDE nº xx/201x, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição**. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.



ANEXO IV

Modelo de Projeto de Venda

Modelo proposto 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- Email		6. DDD/Fone		7. CEP		
8- Nº DAP 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 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. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF		
4. Endereço			5. DDD/Fone			
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS						
	1. Produto	2. Unidade e	3. Quantidade de	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
				4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS:	* Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (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:





Modelo Proposto 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 Nº--						
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 do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município		
4. Endereço				5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
	1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
						Total agricultor



					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor

Total do projeto

OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

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

				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
---------------	---	------------



Modelo IV - Proposto 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 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*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
* Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
OBS III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal				CPF:	

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

Local e Data:

Assinatura do Fornecedor Individual

CPF:



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº __)

Eu, _____ representante da Cooperativa/Associação
_____, com CNPJ
nº _____ e DAP Jurídica nº
_____ declaro, para fins de participação no Programa
Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de
venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem
esta cooperativa/associação.

Local, ____/____/____

Assinatura



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR
– PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____,
CPF nº _____ e DAP física
nº _____, declaro, para fins de participação no Programa
Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de
venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/____

Assinatura