



EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2025

Edital de chamada pública nº 002, de 03/02/2025, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente de agricultores familiares indígenas (ou comunidades tradicionais), conforme disciplinado no §1º do art.14 da Lei Federal nº 11.947/2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23/2023, regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Decreto nº 6.040, de 07/2007, Nota Técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF, Nota Técnica FNDE nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE, regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para atendimento específico de estudantes indígenas (ou de comunidades tradicionais), da rede pública municipal de ensino, do município de Rio Preto da Eva, Amazonas.

A Prefeitura Municipal de Rio Preto da Eva -AM, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Governador Ângelo Amaral SN, Centro, inscrita no CNPJ sob no 04.629.697/0001-15, representada neste ato pela Prefeita Municipal Maria do Socorro Nogueira Fontenele, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei no 11.947, de 16/06/2009, alterada pela Lei nº 14.660/2023 e na Resolução CD/FNDE nº 06, de 08/05/2020, e complementada pela Resolução/CD/FNDE nº 20 de 02 de dezembro 2020 no âmbito do PNAE e de acordo com a NOTA TÉCNICA Nº 03/2020/6CCR para atendimento dos alunos indígenas e de comunidades tradicionais, vem realizar **chamada pública específica para povos indígenas ou comunidades tradicionais** para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente de fornecedores da agricultura familiar indígena (ou de comunidades tradicionais), conforme listagem inseridas no anexo VI-Quadro de distribuição de alimentos no âmbito do PNAE, durante o exercício letivo de 2025.

Os interessados que se enquadrem na regulamentação da Lei Federal nº 11.326, de 24/06/2006, alterada pela Lei nº 14.660/2023, seus decretos e portarias regulamentadoras, podem participar na forma de Grupos Formais, Grupos Informais, Fornecedores Individuais e Empreendedor Familiar Rural, devendo apresentar a documentação para habilitação e projeto de venda à **Comissão Especial de Compras da Agricultura Familiar (CECAF)**, no período de 03/02/2025 até 22/02/2025, na sede da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, Rua Governador Plínio Coelho, SN, Segunda Etapa, Rio Preto da Eva-AM, horário de funcionamento de 08:00 às 12:00 horas.

Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital de chamada pública e seus anexos deverá ser enviado, por meio do endereço eletrônico semedrpe@gmail.com, até 01 (um) dia antes da data de fixada para audiência de análise da documentação de habilitação e seleção dos projetos de venda, fixada para o dia 23/02/2025, às 10:30 horas.

Importante: o preço por produto/item no projeto de venda deve ser o mesmo informado nesse edital e deve incluir o custo dos insumos. As quantidades de cada produto/item, descritas no projeto de venda, deverão ser apenas aquelas de produção própria de cada agricultor familiar.

1. Objeto

1.1 O objeto da presente chamada pública é a aquisição de gêneros alimentícios de comunidades indígenas (ou comunidades tradicionais), para o atendimento da escola indígena Beija Flor, localizada na Aldeia Indígena Beija



PREFEITURA DE RIO PRETO DA EVA

Amor, Trabalho e Transformação!

Secretaria Municipal
de Educação, Cultura
e Desporto – **SEMECD**

Flor, Rua Plácido Serrano, N° 29ª, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis desses povos, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	Preço de Aquisição (R\$)	VALOR TOTAL
1	ABACATE - in natura - o ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Embalagem caixa de madeira limpa ou papelão com capacidade mínima de 20 kg.	KG	26	R\$ 17,00	R\$ 442,00
2	ABACAXI FRUTA IN NATURA , sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduros. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não apresentar terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve apresentar-se em início de maturação. Unidade de fornecimento: em KG. Produto próprio para o consumo humano. Pesando no mínimo por unidade 600 g.	KG	320	R\$ 12,17	R\$ 3.894,40
3	BANANA (TIPO PRATA, MAÇÃ, NANICA) , in natura, devendo está no grau intermediário de amadurecimento (verdosa), sem apresentar avarias de casca.. Deverá apresentar grau e maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Embalagem: caixa de madeira ou papelão, com capacidade mínima de 20 kg.	KG	320	R\$ 8,17	R\$ 2.614,40
4	BANANA PACOVÁ , em pencas, (verdosa), in natura, livre de fungos, produtos próprios para consumo humano. O produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados, e com grau de maturação intermediário. Não será admitida bananas estragadas. Unidade de fornecimento: KG em pencas.	KG	300	R\$ 11,23	R\$ 3.369,00
5	BATATA DOCE , graúda selecionada, in natura, lavada, livre de fungos, sem indícios de germinação, o produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano. Reposição do produto em casos de inconformidades.	KG	100	R\$ 7,67	R\$ 767,00
6	CAPIM SANTO , in natura, de Folhas e Ramos da planta; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e outros Materiais Estranhos; Colher no mesmo dia que for entregue na escola indígena.	KG	7	R\$ 18,33	R\$ 128,31
7	CARÁ TIPO ROXO OU BRANCO , graúda selecionada, in natura, lavada, livre de fungos, sem indícios de germinação, o produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano. Reposição do produto em casos de inconformidades.	KG	100	R\$ 9,33	R\$ 933,00
8	CASTANHA DO BRASIL , sem casca, características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF.	KG	26	R\$ 40,67	R\$ 1.057,42
9	CHEIRO VERDE , contendo chicória, coentro e cebolinha fresca, verdura de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando-o folhas limpas, livre de terras, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. Podendo ser amarrados os maços com tira de cipó natural.	KG	50	R\$ 27,17	R\$ 1.358,50
10	CIDREIRA , in natura, de Folhas e Ramos da planta; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e outros Materiais Estranhos; Colher no mesmo dia que for entregue na escola indígena.	KG	7	R\$ 19,67	R\$ 137,69
11	COLORAU , produto obtido a partir do urucum, sem adição de sal, embalado em pacotes de 100g. Unidade de Medida em Kg e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF.	KG	15	R\$ 22,00	R\$ 330,00
12	COUVE , verdura de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando-o folhas limpas, livre de terras, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. Podendo ser amarrados os maços com tira de cipó natural.	KG	40	R\$ 18,00	R\$ 720,00
13	ERVA CAMOMILA , in natura, de Folhas e Ramos da planta; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e outros Materiais Estranhos; Colher no mesmo dia que for entregue na escola indígena.	KG	20	R\$ 20,67	R\$ 413,40



14	FARINHA DE MANDIOCA, TIPO AMARELA , Seca, Torrada. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom e esverdeada). Unidade de Fornecimento KG. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	KG	770	R\$ 14,33	R\$ 11.034,10
15	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA , Seca, Torrada. Branca (cor de Neve). Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal. Unidade de Medida: KG. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	KG	50	R\$ 15,67	R\$ 783,50
16	FRANGO INTEIRO CAIPIRA ABATIDO , Limpo, sem pena, cabeça e vísceras. Armazenado em sacos plásticos transparentes. Abatido sob condições higiênicas sanitárias satisfatórias e entregues no mesmo dia do abatimento. Entrega na escola indígena. Unidade de Medida em Kg. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	KG	580	R\$ 25,00	R\$ 14.500,00
17	GOMA DE MANDIOCA , coloração branca, peneirada, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar fermentada ou rançosa, com pouca umidade. Embalagem plástica contendo 1 kg. Seguir Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	KG	210	R\$ 13,33	R\$ 2.799,30
18	JERIMUM in natura, sem apresentar avarias de casca. Deverá apresentar grau e maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Embalagem caixa de madeira ou papelão com capacidade mínima de 20 kg, acondicionada	KG	130	R\$ 7,97	R\$ 1.036,10
19	LARANJA REGIONAL de 1ª 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. Não apresentando sinais de fruta oxidada. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas e acondicionada em embalagem adequada.	KG	320	R\$ 6,33	R\$ 2.025,60
20	LIMÃO in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não apresentando sinais de fruta oxidada. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas e acondicionada em embalagem adequada.	KG	80	R\$ 7,30	R\$ 584,00
21	MACAXEIRA , lavada, livre de fungos, terra, sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano.	KG	255	R\$ 6,57	R\$ 1.675,35
22	MAXIXE verde, novo, de primeira qualidade; limpo e isento de sujidades, isentos de parasitas/larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. Produto próprio para o consumo humano.	KG	80	R\$ 10,00	R\$ 800,00
23	MELANCIA , redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada a granel, pesando entre 5kg a 20kg cada unidade. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano.	KG	320	R\$ 7,17	R\$ 2.294,40
24	OVO DE GALINHA CAIPIRA , produto fresco, tipo grande (50g), íntegro, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Embalagem primária: resistente de papelão, plástico ou isopor. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM.	DZ	60	R\$ 15,33	R\$ 919,80
25	PEIXE REGIONAL ACARA DIVERSOS (Deve ser respeitado o período do DEFESO (15/11 A 15/03). TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: ADULTO) . O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	130	R\$ 21,67	R\$ 2.817,10
26	PEIXE REGIONAL ARUANÁ (Podendo ser escama fina ou escamada grossa. TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 44 CM) . O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-	KG	130	R\$ 18,67	R\$ 2.427,10



	AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.				
27	PEIXE REGIONAL CURIMATÁ (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 25 CM) O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no hábitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	130	R\$ 20,00	R\$ 2.600,00
28	PEIXE REGIONAL JARAQUI (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 20 CM). O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no hábitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	780	R\$ 19,33	R\$ 15.077,40
29	PEIXE REGIONAL PACU (OBS: Deve ser respeitado o período do DEFESO (15/11 A 15/03). TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 15CM). O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no hábitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	130	R\$ 20,00	R\$ 2.600,00
30	PEIXE REGIONAL TAMBAQUI (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 55 CM), O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no hábitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	780	R\$ 22,00	R\$ 17.160,00
31	PEPINO in natura (casca verde), com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca (machucados, parasitas, fungos e terra). Produto próprio para consumo humano.	KG	50	R\$ 7,00	R\$ 350,00
32	PIMENTA DE CHEIRO in natura (casca verde), com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias na casca (machucados, fungos, parasitas e terra). Produto próprio para consumo humano.	KG	25	R\$ 14,90	R\$ 372,50
33	PUPUNHA. Deve estar em cachos cheios. O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. Estarem livres de enfermidades e insetos, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física e mecânica que afete sua aparência, livres de folhas externas suja de terra e da maior parte possível de terra aderente, odor e sabor estranhos. Unidade de fornecimento: KG. O transporte deve assegurar uma conservação adequada ao produto. Produto próprio para o consumo humano.	KG	26	R\$ 20,00	R\$ 520,00
34	REPOLHO, com tamanho médio, pesando mais que 800 g a unidade. De ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar colorações e tamanhos uniformes e típicas da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, sem folhas envelhecidas. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência, acondicionados em embalagens limpas e integras.	KG	15	R\$ 9,00	R\$ 135,00
35	TANGERINA, regional de 1° 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. Não apresentando sinais de fruta oxidada. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas e acondicionada em embalagem adequada.	KG	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00
36	TOMATE REGIONAL, de primeira qualidade, de tamanho médio, íntegros, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagens limpas e integras.	KG	60	R\$ 24,00	R\$ 1.440,00



37	TUCUMÃ in natura; produto próprio para consumo humano. De colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e transporte. Acondicionados em embalagens limpas e integras.	KG	60	R\$ 15,00	R\$ 900,00
38	AÇAÍ PRONTO PARA O CONSUMO ; produto líquido grosso (viscoso) de cor roxa, com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóólico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	200	R\$ 20,00	R\$ 4.000,00
39	BACABA PRONTO PARA O CONSUMO ; produto líquido grosso (viscoso), de cor roxa, com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóólico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	70	R\$ 20,00	R\$ 1.400,00
40	BURITI, PRONTO PARA O CONSUMO ; produto líquido grosso (viscoso) de cor laranja, com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóólico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	70	R\$ 20,00	R\$ 1.400,00
41	PATAUÁ PRONTO PARA O CONSUMO ; produto líquido grosso (viscoso), com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóólico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	70	R\$ 20,00	R\$ 1.400,00

*O preço médio por produto/item definido pela Entidade Executora será o preço de aquisição por produto/item inserido no edital de chamada pública, no projeto de venda, no contrato, na nota fiscal, e, será o valor pago ao fornecedor da agricultura familiar, Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08/05 2020, e suas alterações.

2. Dos preços.

2.1 Conforme rege o art. 31 da Resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020, e suas alterações, foi calculada a média de preço por produto/item junto a José Pedro Santos Souza, Iranir Gomes da Costa e Ângela Marinho Leal de Sá, fornecedores locais indígenas, das aldeias: Aldeia Mura Onça Pintada, Comunidade Indígena União das Águas e Comunidade Indígena Tiririca Mura.

2.2 A média de preço definida pela Entidade Executora, nesse edital de compras, será o preço pago por item/produto ao fornecedor da agricultora familiar indígena (ou comunidade tradicional) pela venda dos gêneros alimentícios, inserido no projeto de venda, no contrato e na nota fiscal;

2.3 Na pesquisa de preço não foram considerados preços de sites governamentais, conforme prescrito no § 6º, art. 28, da Resolução FNDE nº 06, de 08/05, 2020, e suas alterações.

3. Limite máximo de venda por DAP e/ou CAF ou NIS, por Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), por ano civil, por Entidade Executora.

3.1 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar ou CAF ou NIS, por ano civil, por Entidade Executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP ou CAF ou NIS /ano civil/EEEx;
II – para calcular o valor máximo a ser contratado (VMC) na comercialização com grupos formais deve-se considerar o resultado do número de agricultores familiares associados/cooperados, munidos de DAP Familiar



ou CAF, inscritos na DAP Jurídica ou CAF Pessoa Jurídica, integrante do projeto de venda com produção própria de cada item/produto, multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:
 $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs ou CAF's, inscritos na DAP Jurídica, com produção própria de cada item/produto, integrante do projeto de venda).

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

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

4. Fonte de recurso.

4.1 O recurso financeiro a ser utilizado nesse processo de compra pública será exclusivamente aquele repassado pelo FNDE, no âmbito do PNAE.

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

5. Dos fornecedores da agricultura familiar indígena (ou de comunidades tradicionais).

5.1 Nesse processo de compra pública específica, os fornecedores serão aqueles que se enquadram nos requisitos estabelecidos na Lei Federal nº 11.326, de 24/07/2006, seus Decretos e Portarias regulamentadoras, identificados como produtores dos gêneros alimentícios localizados na mesma aldeia/comunidade da unidade escolar recebedora;

5.2 Não poderá participar, direta ou indiretamente, do edital de chamada pública ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

6. Documentação para habilitação de fornecedor indígena (ou comunidade tradicional).

Para o procedimento de habilitação, os fornecedores indígenas (ou comunidades tradicionais), deverão apresentar a documentação conforme disciplinado no art. 34 e 36, da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08/05/2020, e suas alterações.

6.1. Para o procedimento de habilitação no certame, o fornecedor individual indígena ou de comunidade tradicional, não organizado em grupo deverá apresentar 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 ativa ou do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), Pessoa Física (PF), do agricultor familiar indígena (ou comunidade tradicional) do participante, emitido nos últimos 60 dias ou na ausência da DAP ativa ou CAF, aceitem o registro do Número de Identificação Social (NIS) do Cadastro Único para Programas Sociais (**CadÚnico**).

III - o projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da Aldeia Indígena Beija Flor, para atender o cardápio da alimentação escolar indígena (ou comunidade tradicional), com assinatura do agricultor (indígena ou comunidade tradicional) participante;

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, localizada em Rio Preto da Eva – Am.

6.2. Para o procedimento de habilitação no certame, o grupo informal indígena ou de comunidade tradicional, deverá apresentar 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 ativa ou CAF PF, de cada agricultor familiar indígena (ou comunidade tradicional) participante, emitido nos últimos 60 dias, na ausência da DAP ativa ou CAF, aceitem o registro do Número de Identificação Social (NIS) do Cadastro Único para Programas Sociais (**CadÚnico**).

III - o projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da Aldeia Indígena Beija Flor, para atender o cardápio da alimentação escolar indígena (ou comunidade tradicional), com assinatura do agricultor indígena (ou de comunidade tradicional) participante;

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, localizada em Rio Preto da Eva – Am.

6.3. Para o procedimento de habilitação no certame, o grupo formal indígena ou de comunidade tradicional deverá apresentar 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 ativa ou do CAF, Pessoa Jurídica (PJ) para associações e cooperativas de indígenas (ou comunidade tradicional), emitido nos últimos 60 dias ou na ausência da DAP ativa ou CAF, aceitem o registro do Número de Identificação Social (NIS) do Cadastro Único para Programas Sociais (**CadÚnico**) **de cada agricultor associado/cooperado.**

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, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da Aldeia Indígena Beija Flor para atender o cardápio da alimentação escolar indígena (ou comunidade tradicional), com assinatura do representante do grupo formal indígena (ou de comunidade tradicional) participante;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, localizada em Rio Preto da Eva – Am.

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

7. Do projeto de venda.

7.1 Os fornecedores indígenas (ou comunidade tradicional) deverão apresentar o projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da Aldeia Indígena Beija Flor, conforme Anexo I, deste edital de chamada pública;

7.2 Devem constar nos projetos de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar indígena (ou de comunidade tradicional):

a. Quando se tratar de fornecedor individual ou grupo informal: o nome, o número do CPF, o número da DAP Física ativa e/ou CAF PF, de cada agricultor indígena (comunidade tradicional) ou na ausência da DAP ativa ou CAF, aceitem o registro do Número de Identificação Social (NIS) do Cadastro Único para Programas Sociais (**CadÚnico**).

b. Quando se tratar de grupo formal: o nome, o número do CNPJ, o número da DAP Jurídica e/ou CAF PJ, da organização produtiva.

c. A identificação do local de produção dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da Aldeia Indígena Beija Flor;

7.3 Na ausência ou desconformidade de quaisquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedida abertura de prazo para sua regularização de até 5 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

8. Procedimento de seleção dos proponentes.



8.1. O critério de seleção a ser utilizado neste edital de chamada pública específico para agricultores familiares indígenas (ou comunidades tradicionais) é o fornecimento de gêneros alimentícios a unidade escolar indígena da aldeia fornecedora;

8.2 No caso de haver concorrência no certame ou de empate entre os fornecedores, deverá haver consenso entre as partes, optando-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre os fornecedores, ou sorteio;

8.3 A relação dos fornecedores da agricultura familiar indígena (ou de comunidades tradicionais) será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação da documentação e dos projetos de venda;

8.4 O resultado desse processo de compra será divulgado na sede da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, Rua Governador Plínio Coelho, SN, Segunda Etapa, Rio Preto da Eva-AM, às 10:00 horas, na **PREFEITURA MUNICIPAL** disposto no mural e também no site governamental municipal: Prefeitura Municipal de Rio Preto da Eva (<https://riopretodaeva.am.gov.br>).

9. Local e periodicidade de entrega dos produtos.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

CRONOGRAMA DE ENTREGA	
POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS	Entrega parcelada, a cada 10 dias, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 08:00 às 11:00hs na Escola Municipal Indígena Beija Flor, localizada na Aldeia Beija-Flor.

9.1 A entrega deverá ser atestada pela assinatura do termo de recebimento, devendo o documento ser assinado em duas vias, pelo fornecedor (ou seu representante) e pelo representante da contratante, ficando cada um com uma cópia.

9.2 O termo de recebimento deve registrar todos os produtos, quantidades e valores pagos, pois comprova que os produtos entregues são exatamente aqueles objetos do contrato assinado entre as partes.

10. Dos contratos administrativos públicos.

10.1 Os contratos pactuados entre o ente público e os fornecedores da agricultura familiar indígena (ou comunidades tradicionais) serão regidos pelas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, conforme a **Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021** e suas Instruções Normativas;

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

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

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

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

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

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



10.5 O prazo de vigência da contratação de março a dezembro, contados de 03/03/2025, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 01/04/2021;

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

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

a. **É proibido à Entidade Executora retardar imotivadamente a execução desse contrato, inclusive na hipótese de posse do respectivo chefe do Poder Executivo ou de novo titular no órgão ou entidade contratante.**

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

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

10.9 Os fornecedores da agricultura familiar vencedores do certame devem manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital de chamada pública, devendo comunicar imediatamente à contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.

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

10.11 O (A) contratado (a) será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo (a) contratante.

10.12 A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos, e, deverá ocorrer em 10 (dez) dias úteis.

11. Pagamento.

11.1 O pagamento será realizado até o 10º (décimo) dia útil do mês, após a última entrega do produto, através de depósito em conta bancária do contratado, conforme informado no projeto de venda, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

11.2 Os documentos fiscais de que trata o item 11.1 devem ser emitidos em nome da Entidade Executora e identificados com o nome do **FNDE e do PNAE**.

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

11.4 Fica vedada a solicitação de documentação aos contratados como condição de pagamento, uma vez que, toda documentação já fora apresentada no procedimento de habilitação.

11.5 Nos casos em que o agricultor familiar, o empreendedor familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à Entidade Executora e/ou à Unidade Executora realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE, conforme § 5º, art. 49, da Resolução do FNDE nº 06/2020.

12. Das Disposições Gerais

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

12.2 As normas disciplinadoras desse edital de chamada pública serão sempre interpretadas em favor do interesse público, a finalidade e a segurança da contratação;



PREFEITURA DE RIO PRETO DA EVA

Amor, Trabalho e Transformação!

Secretaria Municipal
de Educação, Cultura
e Desporto – **SEMECD**

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

12.4 Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste edital em dias de expediente regular e/ou teletrabalho no órgão ou na entidade;

12.5 O presente edital e seus anexos, bem como todo o processo de compra por meio de chamada pública estão disponíveis pelo portal Prefeitura Municipal de Rio Preto da Eva - AM, para visualização e cópias.

12.6 Na execução contratual poderão ser utilizados meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem.

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

12.8 O foro para dirimir questões relativas a esta chamada pública será o da Justiça de Rio Preto da Eva, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

12.9 Anexos

Anexo I – Modelo de contrato;

Anexo II – Modelo de projeto de venda;

Anexo III - Modelo de Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são de produção própria, relacionados no projeto de venda;

Anexo IV – Modelo de Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

Anexo V – Modelo do Termo de Recebimento;

Anexo VI - Quadro de distribuição de alimentos por escola.

Anexo VII – Termo de Referência;

Rio Preto da Eva/AM, 03 de fevereiro de 2025.

ELIETE DA CUNHA BELEZA

*Secretária Municipal de Educação, Cultura e Desporto.
Decreto nº 011, de 01 de janeiro de 2025*



ANEXO I – MODELO DE CONTRATO
CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DOS
AGRICULTORES FAMILIARES INDÍGENAS (OU DE COMUNIDADES
TRADICIONAIS) PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE.

Contrato Administrativo n.º, de
...../...../202...

Processo administrativo n.º, de
...../...../202...

Edital de chamada pública n.º 002, de
03/02/2025.

A (Entidade Executora do PNAE), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua, n.º, inscrita no CNPJ sob n.º, representada neste ato pelo (a) Sr. Prefeito (a) Municipal,, nomeado(a) pela Portaria n.º, de de de 20..., publicada no DOU de de de, doravante denominado **Contratante**, e por outro lado o (a) Sr.(a), (nome do grupo formal ou fornecedor individual), situado à Av., n.º, em/....., inscrita no CNPJ sob n.º, (se grupo formal), ou CPF sob n.º (se grupos informais e fornecedor individual), doravante denominado (a) **Contratado (a)**, fundamentados nas disposições da Lei Federal n.º 11.947, de 16/06/2009, regulamentada pela Resolução CD/FNDE n.º 06, de 08/05/2020, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e tendo em vista o que consta edital de chamada pública n.º, de .../.../202/...; da legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei Federal n.º 14.133, de 01/04/2021 e Instruções Normativas afins, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, resolvem celebrar o presente contrato administrativo público mediante as cláusulas que seguem.

1. Cláusula Primeira – Objeto.

1.1 O objeto do presente contrato de fornecimento é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, para alunos da rede de educação básica pública,



com recursos repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, nas condições estabelecidas no edital de chamada pública nº....., de .../.../202/..., e seus anexos, que fazem parte do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

1.2 Objeto da contratação.

Descrição Produto	Unidade	Quantidade	Período entrega	Preço de aquisição	
				Preço unitário - divulgado na chamada pública	Preço total
1				R\$	R\$
2				R\$	R\$
3				R\$	R\$
4				R\$	R\$
5				R\$	R\$
6				R\$	R\$
7				R\$	R\$
Valor total do Contrato					R\$

OBS: A tabela acima é meramente ilustrativa, devendo ser ajustada conforme o caso concreto.

1.3 São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O descritivo dos itens e pesquisa da média de preço realizada pela Entidade Executora conforme rege Resoluções do FNDE;

1.3.2 O edital de chamada Pública, a autorização de contratação conforme rege o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16/06/2009;

1.3.3 Anexos com os documentos dos proponentes e avisos;

1.3.4 Os(s) projetos de venda dos proponentes;

1.3.5 Ata de adjudicação da seleção e ato de publicização do resultado em órgão oficial.

2. Cláusula Segunda – Valor do contrato e pagamento.

2.1 Para viabilizar a execução do objeto desse contrato será utilizada somente dotação orçamentária repassada pelo FNDE, no âmbito do PNAE, ação orçamentária nºou nota de empenho nº (indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica).

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

2.3 Nos casos em que o(a) agricultor(a) familiar, o(a) empreendedor(a) familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão



PNAE, conforme § 5º, art. 49, da Resolução do FNDE nº 06/2020, (ou aquela que venha a substituí-la).

2.4 O (a) contratante, após o recebimento do Termo de Recebimento e notas fiscais, ter tramitado o processo para instrução e liquidação, efetuará o pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior, em nome do(a) contratado(a), no Banco Agência nº, conta corrente nº

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

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

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

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

3. Cláusula Terceira: Limite de venda do fornecedor da agricultura familiar

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

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

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

VMC = NAF x R\$ 40.000,00 (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAP Física ou CAF PF, inscritos na DAP Jurídica ou no CAF PJ, com produção própria de cada item/produto, integrante do projeto de venda).



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

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

4. Cláusula Quarta – Vigência e Prorrogação.

4.1 O prazo de vigência da contratação é de .../.../202... a .../.../202..., contados do(a), na forma do art. 105 da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021.

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

4.1.2 No momento da contratação e a cada exercício financeiro, deverá ser observada a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando o contrato ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Cláusula Quinta – Da entrega dos gêneros alimentícios

5.1 Os gêneros alimentícios serão entregues conforme cronograma do item 1.2 deste documento. O recebimento dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das notas fiscais de venda pela pessoa responsável pela alimentação escolar no local de entrega;

5.2 As notas fiscais apresentadas deverão ser emitidas em nome e no CNPJ da Entidade Executora do PNAE (município/estado);

5.3 Os custos com fretes, cargas e descargas dos produtos adquiridos são de responsabilidade dos(as) contratados(as);

5.4 No ato da entrega, os alimentos deverão respeitar os hábitos e a cultura alimentar dos alunos indígenas (ou comunidade quilombola).

5.5 O quantitativo de alimentos de cada entrega poderá ser alterado pelo(a) contratante quando houver mudança no calendário escolar ou por motivo de força maior, comunicando em tempo hábil ao (a) contratado(a);

Cláusula Sexta - Das obrigações e responsabilidade da(o) contratante.

6.1 Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato;

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

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

6.4 Emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, no prazo de 1 (um) mês para tomada de decisão, admitida a prorrogação motivada



por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

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

6.6 Autorizar os pagamentos de faturas, solucionar problemas executivos, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para fiel execução do objeto do contrato;

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

6.8 Conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no contrato;

6.9 Designar e apresentar ao (a) contratado(a) o responsável pela fiscalização do cumprimento do contrato;

6.10 O (a) contratante deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de cinco anos, a partir da conclusão da análise da respectiva prestação de contas pelo FNDE e da aprovação da prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU, os documentos referentes à prestação de contas, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com recursos do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas unidades escolares. Esses documentos deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

Cláusula Sétima – Das obrigações e responsabilidades do (a) contratado (a).

7.1 O (a) contratado(a) se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar ao (a) contratante conforme descrito no item 1.2 desse contrato;

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

7.3 Garantir a qualidade do(s) dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da etnia/comunidade.....;

7.4 O atendimento quanto à legislação higiênico-sanitária dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;

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

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

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



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

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

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

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

Cláusula Oitava – Recolhimento das contribuições previdenciárias.

8.1 A Entidade Executora do PNAE quando comprar gêneros alimentícios de grupos informais e fornecedores individuais (produtores rurais pessoas físicas), ficam obrigadas a reter e recolher a contribuição devida pelo Produtor Rural Pessoa Física na qualidade de sub-rogada da obrigação, por força do art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

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

Cláusula Nona – Do acompanhamento e da fiscalização do contrato.

9.1 O acompanhamento e a fiscalização será exercido pelo fiscal deste contrato o (a) Sr., CPF nº (cargo) que ficará disponível para responder ao (a) contratante e ao (a) contratado, ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e outros atores sociais.

9.2 Na ausência do fiscal do contrato, conforme item 9.1, o substituto será o (a) Sr. CPF nº, (cargo).

Cláusula Décima – Da publicação.

10.1 A publicação do extrato do presente contrato deverá ser providenciada pelo(a) contratante em até dias subsequente ao da sua assinatura, no Diário Oficial da União e demais sítios eletrônicos oficiais;

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

Cláusula Décima Primeira – Das prerrogativas da administração pública

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



- a. modificá-los, unilateralmente, para adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do(a) contratado(a);
 - b. extingui-los, unilateralmente, nos casos especificados pela Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021;
 - c. fiscalizar sua execução;
 - d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
 - e. ocupar provisoriamente bens móveis e imóveis e utilizar pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato nas hipóteses de:
 1. risco à prestação de serviços essenciais;
 2. necessidade de acautelar apuração administrativa de faltas contratuais pelo contratado, inclusive após extinção do contrato.
- 11.2 As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do(a) contratado(a);
- 11.3 Na hipótese prevista na alínea 'a' do item 11.1 deste documento, as cláusulas econômico-financeiras do contrato deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

Cláusula Décima Segunda – Da execução do contrato

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

Cláusula Décima Terceira - Da garantia contratual

- 13.1 Não será exigida garantia contratual.

Cláusula Décima Quarta - Da alteração do contrato e preços

- 14.1 O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

I - Unilateralmente pela(o) contratante:

- a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para adequação técnica a seus objetivos;
- b) quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos pela Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021.;

II - Por acordo entre as partes:



b) quando necessária a modificação do regime de entregas, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

c) quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de gêneros alimentícios;

d) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

14.2 Na hipótese de reequilíbrio econômico-financeiro, o direito à revisão de preços pode ocorrer a qualquer tempo, desde que comprovado o expressivo aumento de preços decorrente de fatores imprevisíveis ou, se previsíveis, de consequências incalculáveis, a teor do que está previsto no art. 124, II, alínea “d”, da Lei 14.133/21, por acordo entre as partes.

14.3 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do item 15.1, deste documento, o (a) contratado(a) será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem para fornecimento de alimentos. Essas alterações unilaterais não poderão transfigurar o objeto da contratação.

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

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

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

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

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

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

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

IV - empenho de dotações orçamentárias.



14.8 O prazo para resposta ao (à) contratado (a) sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será dedias.

Cláusula Décima Quinta – Do reajuste

15.1 Independentemente do prazo de vigência desse contrato, considerando a data-base vinculada à data do orçamento, o reajustamento de preço seguirá:

I – O Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), calculado pelo IBGE,; e/ou

II – O Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), divulgado mensalmente pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) e calculado com base em outras três taxas: Índice de Preços por Atacado (IPA), Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) e Índice Nacional do Custo da Construção (INCC), com data-base vinculada à data do orçamento.

III – O prazo para resposta ao (à) contratado (a) quanto ao pedido de reajuste de preço será dedias.

Cláusula Décima Sexta – Da extinção e nulidade do contrato

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

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

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

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

Cláusula Décima Sétima - Das infrações e sanções administrativas

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

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

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



17.4 O (a) contratante ou o (a) contratado (a) será responsabilizado administrativamente pelas infrações descritas no art. 155, com as respectivas sanções descritas no art. 156 ao art. 163 da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021.

Cláusula Décima Oitava - Da sustentabilidade ambiental

18.1 Esse contrato será executado respeitando os critérios de sustentabilidade ambiental, relacionados a menor utilização de recursos naturais em seus processos produtivos, menor presença de materiais perigosos ou tóxicos, maior vida útil, com possibilidade de reutilização ou reciclagem, e geração de menor volume de resíduos.

18.2 Compete ao (à) contratante e ao (à) contratado(a), no que couber, atender a matéria regida pelo art. 144 Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021.

18.3 O (a) contratado(a) se responsabiliza administrativamente, civilmente e penalmente por qualquer dano causado pela produção e entrega dos gêneros alimentícios ao meio ambiente, podendo responder, inclusive, perante ao (a) contratante, pelos eventuais prejuízos causados ao interesse público.

Cláusula Décima Nona - Dos meios alternativos de resolução de controvérsias

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

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

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

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

Cláusula Vigésima - Da legislação aplicável

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

20.2 A execução desse contrato será regido pela Lei Federal nº 11.947, de 16/06/2009, Resoluções vigentes do FNDE e edital de chamada pública nº 002, de 03/02/2025, pela legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021 e Instruções Normativas afins, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.



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

Cláusula Vigésima Primeira – Do foro

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

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

..... -, de de 2025.

.....
Contratado (a)

.....
Prefeito Municipal

Testemunhas:

1.....
2.....



ANEXO II – MODELO DE PROJETO DE VENDA

4.1 Modelo de Projeto de venda para Grupos Formais.

Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o PNAE - Chamada Pública nº 002, de 03/02/2025.

I – Identificação dos Fornecedores - Grupo Formal

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

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

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

III – Relação de Produtos

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição		5. Cronograma de entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
1					
2					
3					
4					
5					
7					
8					
9					
10					
11					

IV – 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
Valor total agricultor				R\$	
Valor total agricultor				R\$	
Total agricultor				R\$	
Total do projeto				R\$	

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

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



Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o PNAE - Chamada Pública nº 002, de 03/02/2025.

I – Identificação dos Fornecedores - Grupo Informal

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

II – Relação dos fornecedores participantes

	1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP/CAF/NIS	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						

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

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

IV – 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
					R\$
					R\$
					R\$
					R\$
Valor total do agricultor					R\$
					R\$
					R\$
					R\$
					R\$
Valor total do agricultor					R\$
					R\$
					R\$
					R\$
					R\$
Valor total do agricultor					R\$
					R\$
					R\$
					R\$
					R\$
Valor total do agricultor					R\$
					R\$
					R\$
					R\$
					R\$
Valor total do agricultor					R\$



V – Totalização por Produto					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
Valor total do projeto:				R\$	

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

Local:.....		Assinatura do Representante do Grupo Informal:		Fone:.....	
Data:.....			E-mail:.....	
Local e Data		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal		Assinatura	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
10					
11					
12					
13					



Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o PNAE - Chamada Pública nº 002, de 03/02/2025.

I- Identificação do Fornecedor(a) Individual

1. Nome:		2. CPF
3. Endereço:	4. Município/UF:	5. CEP:
6. DDD/Fone:	7. E-mail (quando houver):	8. Nº da DAP Física ou CAF ou NIS:
9. Banco:	10. Nº da Agência:	11. Nº da Conta Corrente:

II- Relação Dos Produtos

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de aquisição		5. Cronograma de entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

Valor total do agricultor R\$

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

1. Nome:	2. CNPJ:	3. Município/UF:
5. Endereço:	6. Fone EEx:	
7. Nome do Representante Legal da EEx:	8. CPF do Representante Legal:	

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

Local:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:
--------------	----------------------------------------------	------------



PREFEITURA DE
RIO PRETO DA EVA

Amor, Trabalho e Transformação!

Secretaria Municipal
de Educação, Cultura
e Desporto – **SEMECD**

**ANEXO III- DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO MODELO DE DECLARAÇÃO DO
AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA
GRUPOS FORMAIS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2025)

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

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2025)

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



PREFEITURA DE
RIO PRETO DA EVA

Amor, Trabalho e Transformação!

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DE LIMITE POR DAP/ANO

Secretaria Municipal
de Educação, Cultura
e Desporto – **SEMECD**

A (razão social.....), inscrita no CNPJ nº, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr., portador(a) da Carteira de Identidade de nº e do CPF/MF nº, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que atenderá ao 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\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ano, referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009, na Resolução/CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Rio Preto da Eva/AM, de..... de 2025.

.....
(Assinatura do Representante Legal do Grupo Formal)



**ANEXO VI: QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS PARA
ESCOLA INDÍGENA**

DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS POR ESCOLA			
IDENTIFICAÇÃO DA COMUNIDADE TRADICIONAL		Aldeia Indígena Beija Flor, Rua Plácio Serrano, N° 29A	SOMATÓRIA TOTAL DOS ALUNOS
IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA TRADICIONAL		Escola Mun. Indígena Beija Flor	
NÚMEROS DE ALUNOS MATRICULADOS		104	104
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE DE ALIMENTOS A FORNECER POR ESCOLA
1	ABACATE - in natura - o ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Embalagem caixa de madeira limpa ou papelão com capacidade mínima de 20 kg.	KG	26
2	ABACAXI FRUTA IN NATURA , sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduros. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não apresentar terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve apresentar-se em início de maturação. Unidade de fornecimento: em KG. Produto próprio para o consumo humano. Pesando no mínimo por unidade 600 g.	KG	320
3	BANANA (TIPO PRATA, MAÇÃ, NANICA) , in natura, devendo está no grau intermediário de amadurecimento (verdosa), sem apresentar avarias de casca.. Deverá apresentar grau e maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Embalagem: caixa de madeira ou papelão, com capacidade mínima de 20 kg.	KG	320
4	BANANA PACOVÃ , em pencas, (verdosa), in natura, livre de fungos, produtos próprios para consumo humano. O produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados, e com grau de maturação intermediário. Não será admitida bananas estragadas. Unidade de fornecimento: KG em pencas.	KG	300
5	BATATA DOCE , graúda selecionada, in natura, lavada, livre de fungos, sem indícios de germinação, o produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano. Reposição do produto em casos de inconformidades.	KG	100
6	CAPIM SANTO , in natura, de Folhas e Ramos da planta; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e outros Materiais Estranhos; Colher no mesmo dia que for entregue na escola indígena.	KG	7
7	CARÁ TIPO ROXO OU BRANCO , graúda selecionada, in natura, lavada, livre de fungos, sem indícios de germinação, o produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano. Reposição do produto em casos de inconformidades.	KG	100
8	CASTANHA DO BRASIL , sem casca, características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF.	KG	26
9	CHEIRO VERDE , contendo chicória, coentro e cebolinha fresca, verdura de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando-o folhas limpas, livre de terras, restos vegetais ou materiais	KG	50



	estranhos e de aspecto fresco. Podendo ser amarrados os maços com tira de cipó natural.		
10	CIDREIRA , in natura, de Folhas e Ramos da planta; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e outros Materiais Estranhos; Colher no mesmo dia que for entregue na escola indígena.	KG	7
11	COLORAU , produto obtido a partir do urucum, sem adição de sal, embalado em pacotes de 100g. Unidade de Medida em Kg e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF.	KG	15
12	COUVE , verdura de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando-o folhas limpas, livre de terras, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. Podendo ser amarrados os maços com tira de cipó natural.	KG	40
13	ERVA CAMOMILA , in natura, de Folhas e Ramos da planta; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e outros Materiais Estranhos; Colher no mesmo dia que for entregue na escola indígena.	KG	20
14	FARINHA DE MANDIOCA, TIPO AMARELA , Seca, Torrada. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom e esverdeada). Unidade de Fornecimento KG. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	KG	770
15	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA , Seca, Torrada. Branca (cor de Neve). Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal. Unidade de Medida: KG. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	KG	50
16	FRANGO INTEIRO CAIPIRA ABATIDO , Limpo, sem pena, cabeça e vísceras. Armazenado em sacos plásticos transparentes. Abatido sob condições higiênico sanitárias satisfatórias e entregues no mesmo dia do abatimento. Entrega na escola indígena. Unidade de Medida em Kg. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	KG	580
17	GOMA DE MANDIOCA , coloração branca, peneirada, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar fermentada ou rançosa, com pouca umidade. Embalagem plástica contendo 1 kg. Seguir Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	KG	210
18	JERIMUM in natura, sem apresentar avarias de casca. Deverá apresentar grau e maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Embalagem caixa de madeira ou papelão com capacidade mínima de 20 kg, acondicionada em embalagem limpa e adequada.	KG	130
19	LARANJA REGIONAL de 1° 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. Não apresentando sinais de fruta oxidada. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas e acondicionada em embalagem adequada.	KG	320
20	LIMÃO in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não apresentando sinais de fruta oxidada. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas e acondicionada em embalagem adequada.	KG	80
21	MACAXEIRA , lavada, livre de fungos, sem terra, sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano.	KG	255
22	MAXIXE verde, novo, de primeira qualidade; limpo e isento de sujidades, isentos de parasitas/larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. Produto próprio para o consumo humano.	KG	80
23	MELANCIA , redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel,	KG	320



	pesando entre 5kg a 20kg cada unidade. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano.		
24	OVO DE GALINHA CAIPIRA , produto fresco, tipo grande (50g), íntegro, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Embalagem primária: resistente de papelão, plástico ou isopor. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM.	DZ	60
25	PEIXE REGIONAL ACARA DIVERSOS (Deve ser respeitado o período do DEFESO (15/11 A 15/03). TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: ADULTO) . O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	130
26	PEIXE REGIONAL ARUANÃ (Podendo ser escama fina ou escamada grossa. TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 44 CM) . O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	130
27	PEIXE REGIONAL CURIMATÁ (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 25 CM) O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	130
28	PEIXE REGIONAL JARAQUI (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 20 CM) . O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	780
29	PEIXE REGIONAL PACU (OBS: Deve ser respeitado o período do DEFESO (15/11 A 15/03). TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 15CM) . O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	130
30	PEIXE REGIONAL TAMBAQUI (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 55 CM) , O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena	KG	780



	local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.		
31	PEPINO in natura (casca verde), com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca (machucados, parasitas, fungos e terra). Produto próprio para consumo humano.	KG	50
32	PIMENTA DE CHEIRO in natura (casca verde), com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias na casca (machucados, fungos, parasitas e terra). Produto próprio para consumo humano.	KG	25
33	PUPUNHA. Deve estar em cachos cheios. O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. Estarem livres de enfermidades e insetos, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física e mecânica que afete sua aparência, livres de folhas externas suja de terra e da maior parte possível de terra aderente, odor e sabor estranhos. Unidade de fornecimento: KG. O transporte deve assegurar uma conservação adequada ao produto. Produto próprio para o consumo humano.	KG	26
34	REPOLHO, com tamanho médio, pesando mais que 800 g a unidade. De ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar colorações e tamanhos uniformes e típicas da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, sem folhas envelhecidas. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência, acondicionados em embalagens limpas e integras.	KG	15
35	TANGERINA, regional de 1º 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. Não apresentando sinais de fruta oxidada. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas e acondicionada em embalagem adequada.	KG	100
36	TOMATE REGIONAL, de primeira qualidade, de tamanho médio, íntegros, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagens limpas e integras.	KG	60
37	TUCUMÁ in natura; produto próprio para consumo humano. De colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e transporte. Acondicionados em embalagens limpas e integras.	KG	60
38	AÇAI PRONTO PARA O CONSUMO; produto líquido grosso (viscoso) de cor roxa, com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóolico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	200
39	BACABA PRONTO PARA O CONSUMO; produto líquido grosso (viscoso), de cor roxa, com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóolico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	70
40	BURITI PRONTO PARA O CONSUMO; produto líquido grosso (viscoso) de cor laranja, com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóolico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário	L	70



	estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).		
41	PATAUÁ PRONTO PARA O CONSUMO ; produto líquido grosso (viscoso), com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóolico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	70

*Modelo Proposto de identificação e distribuição dos alimentos por escolas rurais para cada comunidade tradicional.



TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

1.1 Este Termo de Referência tem por objeto **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR INDÍGENA E COMUNIDADES TRADICIONAIS**, destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos atendidos pela escola municipal Indígena, na circunscrição do município de Rio Preto da Eva, referentes a 8 (oito) cotas do PNAE que corresponde a 200 (duzentos) dias letivos de acordo com as condições, especificações e quantidades a seguir descritas:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	ABACATE - in natura - o ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Embalagem caixa de madeira limpa ou papelão com capacidade mínima de 20 kg.	KG	26
2	ABACAXI FRUTA IN NATURA , sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduros. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Attingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não apresentar terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve apresentar-se em início de maturação. Unidade de fornecimento: em KG. Produto próprio para o consumo humano. Pesando no mínimo por unidade 600 g.	KG	320
3	BANANA (TIPO PRATA, MAÇÃ, NANICA) , in natura, devendo está no grau intermediário de amadurecimento (verdosa), sem apresentar avarias de casca.. Deverá apresentar grau e maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Embalagem: caixa de madeira ou papelão, com capacidade mínima de 20 kg.	KG	320
4	BANANA PACOVÃ , em pencas, (verdosa), in natura, livre de fungos, produtos próprios para consumo humano. O produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados, e com grau de maturação intermediário. Não será admitida bananas estragadas. Unidade de fornecimento: KG em pencas.	KG	300
5	BATATA DOCE , graúda selecionada, in natura, lavada, livre de fungos, sem indícios de germinação, o produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano. Reposição do produto em casos de inconformidades.	KG	100
6	CAPIM SANTO , in natura, de Folhas e Ramos da planta; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e outros Materiais Estranhos; Colher no mesmo dia que for entregue na escola indígena.	KG	7
7	CARÁ TIPO ROXO OU BRANCO , graúda selecionada, in natura, lavada, livre de fungos, sem indícios de germinação, o produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano. Reposição do produto em casos de inconformidades.	KG	100
8	CASTANHA DO BRASIL , sem casca, características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF.	KG	26
9	CHEIRO VERDE , contendo chicória, coentro e cebolinha fresca, verdura de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando-o folhas limpas, livre de terras, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. Podendo ser amarrados os maços com tira de cipó natural.	KG	50



10	CIDREIRA , in natura, de Folhas e Ramos da planta; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e outros Materiais Estranhos; Colher no mesmo dia que for entregue na escola indígena.	KG	7
11	COLORAU , produto obtido a partir do urucum, sem adição de sal, embalado em pacotes de 100g. Unidade de Medida em Kg e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF.	KG	15
12	COUVE , verdura de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando-o folhas limpas, livre de terras, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. Podendo ser amarrados os maços com tira de cipó natural.	KG	40
13	ERVA CAMOMILA , in natura, de Folhas e Ramos da planta; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e outros Materiais Estranhos; Colher no mesmo dia que for entregue na escola indígena.	KG	20
14	FARINHA DE MANDIOCA, TIPO AMARELA , Seca, Torrada. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom e esverdeada). Unidade de Fornecimento KG. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	KG	770
15	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA , Seca, Torrada. Branca (cor de Neve). Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal. Unidade de Medida: KG. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	KG	50
16	FRANGO INTEIRO CAIPIRA ABATIDO , Limpo, sem pena, cabeça e vísceras. Armazenado em sacos plásticos transparentes. Abatido sob condições higiênico sanitárias satisfatórias e entregues no mesmo dia do abatimento. Entrega na escola indígena. Unidade de Medida em Kg. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	KG	580
17	GOMA DE MANDIOCA , coloração branca, peneirada, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar fermentada ou rançosa, com pouca umidade. Embalagem plástica contendo 1 kg. Seguir Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	KG	210
18	JERIMUM in natura, sem apresentar avarias de casca. Deverá apresentar grau e maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Embalagem caixa de madeira ou papelão com capacidade mínima de 20 kg, acondicionada em embalagem limpa e adequada.	KG	130
19	LARANJA REGIONAL de 1° 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. Não apresentando sinais de fruta oxidada. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas e acondicionada em embalagem adequada.	KG	320
20	LIMÃO in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não apresentando sinais de fruta oxidada. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas e acondicionada em embalagem adequada.	KG	80
21	MACAXEIRA , lavada, graúda, livre de fungos, terra, sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano.	KG	255
22	MAXIXE verde, novo, de primeira qualidade; limpo e isento de sujidades, isentos de parasitas/larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. Produto próprio para o consumo humano.	KG	80
23	MELANCIA , redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre 5kg a 20kg cada unidade. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano.	KG	320



24	OVO DE GALINHA CAIPIRA , produto fresco, tipo grande (50g), íntegro, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Embalagem primária: resistente de papelão, plástico ou isopor. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM.	DZ	60
25	PEIXE REGIONAL ACARA DIVERSOS (Deve ser respeitado o período do DEFESO (15/11 A 15/03). TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: ADULTO) . O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	130
26	PEIXE REGIONAL ARUANÃ (Podendo ser escama fina ou escamada grossa. TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 44 CM) . O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	130
27	PEIXE REGIONAL CURIMATÁ (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 25 CM) O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	130
28	PEIXE REGIONAL JARAQUI (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 20 CM) . O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	780
29	PEIXE REGIONAL PACU (OBS: Deve ser respeitado o período do DEFESO (15/11 A 15/03). TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 15CM) . O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	KG	130
30	PEIXE REGIONAL TAMBAQUI (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 55 CM) , O pescado deve estar eviscerado (sem vísceras e sem guelras), limpos de escamas, sem nadadeiras, TICADOS, PEIXE INTEIRO. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola indígena local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em	KG	780



	Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.		
31	PEPINO in natura (casca verde), com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca (machucados, parasitas, fungos e terra). Produto próprio para consumo humano.	KG	50
32	PIMENTA DE CHEIRO in natura (casca verde), com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias na casca (machucados, fungos, parasitas e terra). Produto próprio para consumo humano.	KG	25
33	PUPUNHA. Deve estar em cachos cheios. O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. Estarem livres de enfermidades e insetos, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física e mecânica que afete sua aparência, livres de folhas externas suja de terra e da maior parte possível de terra aderente, odor e sabor estranhos. Unidade de fornecimento: KG. O transporte deve assegurar uma conservação adequada ao produto. Produto próprio para o consumo humano.	KG	26
34	REPOLHO , com tamanho médio, pesando mais que 800 g a unidade. De ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar colorações e tamanhos uniformes e típicas da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, sem folhas envelhecidas. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência, acondicionados em embalagens limpas e integras.	KG	15
35	TANGERINA , regional de 1º 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. Não apresentando sinais de fruta oxidada. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas e acondicionada em embalagem adequada.	KG	100
36	TOMATE REGIONAL , de primeira qualidade, de tamanho médio, íntegros, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagens limpas e integras.	KG	60
37	TUCUMÁ in natura; produto próprio para consumo humano. De colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e transporte. Acondicionados em embalagens limpas e integras.	KG	60
38	AÇAI PRONTO PARA O CONSUMO; produto líquido grosso (viscoso) de cor roxa, com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóolico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	200
39	BACABA PRONTO PARA O CONSUMO; produto líquido grosso (viscoso), de cor roxa, com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóolico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	70
40	BURITI PRONTO PARA O CONSUMO; produto líquido grosso (viscoso) de cor laranja, com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóolico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	70



41	PATAUÁ PRONTO PARA O CONSUMO; produto líquido grosso (viscoso), com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóolico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	70
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	----

2 – JUSTIFICATIVA

2.1 A aquisição tem em vista o atendimento da necessidade de alimentação escolar dos alunos. O objeto da presente chamada pública é a aquisição de gêneros alimentícios de comunidades indígenas (ou comunidades tradicionais), para o atendimento da escola indígena Beija Flor, localizada na Aldeia Indígena Beija Flor, Rua Plácido Serrano, N° 29ª, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis desses povos.

2.2 A solicitação se faz necessária para atender a demanda, referentes a 8 (oito) cotas do PNAE que corresponde a 200 (duzentos) dias letivos de 2025.

3 – DA ENTREGA

3.1 - O objeto deverá ser entregue conforme o item 1 deste Termo Referência. Os gêneros alimentícios oriundos da **AGRICULTURA FAMILIAR INDIGENA** serão entregues na Escola Municipal Indígena Beija Flor, localizada na Aldeia Beija-Flor. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

CRONOGRAMA DE ENTREGA	
POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS	Entrega parcelada, a cada 10 dias, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 08:00 às 11:00hs na Escola Municipal Indígena Beija Flor, localizada na Aldeia Beija-Flor.

3.2 – As solicitações dos produtos, constando quantidades, datas e horários, serão fornecidas pela Secretária Municipal de Educação e/ou Coordenador de Alimentação Escolar, com até 03 (três) dias de antecedência da data de entrega.

3.4 – O prazo de entrega será de no máximo, 02 (dois) dias úteis, conforme descrito no pedido que será enviado para o e-mail indicado na proposta de preços.

3.5 - No ato da entrega, o material que possui prazo de validade definida deverá ser entregue com no mínimo, 6 (seis) meses de validade.

3.6 - O licitante vencedor deverá **descarregar e armazenar o material em local indicado por servidor**, comprometendo-se integralmente com eventuais danos causados a este.



3.7 – Os produtos deverão serem entregues em embalagens apropriadas que os protejam de intempéries, do manuseio e acomodações durante o transporte conforme especificações constantes deste Termo de Referência.

3.8 Os itens previstos na referida planilha podem ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substituídos **sejam correlatos nutricionalmente**, o qual sua substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que dará conhecimento prévio ao Conselho de Alimentação Escolar – CAE.

4 – DO RECEBIMENTO DO MATERIAL

4.1 - Todo o produto, deverão estar de acordo com o solicitado, será conferido por funcionário habilitado pela SEMECD, no ato da entrega e no local de recebimento, reservando-se o recebedor o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos nas condições e especificações constantes deste Termo de Referência.

4.2 - As características pertinentes à qualidade e os parâmetros para avaliação dos gêneros, no ato da entrega, são os constantes deste Termo de Referência.

4.3 – No ato das entregas, caso os produtos sejam recusados, eles serão devolvidos, devendo haver reposição, em até 24 (vinte e quatro) horas.

4.4 - Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) da pessoa responsável pelo recebimento.

5 – O FORNECEDOR DEVERÁ:

5.1- Garantir a qualidade dos gêneros alimentícios comprometendo-se a substituí-lo (s), caso não atendam o padrão de qualidade exigido ou apresentem defeito;

5.2 -Efetuar a entrega do material de acordo com a especificação e demais condições estipuladas neste **Termo de Referência**.

6 – DA VIGÊNCIA:

A Ata de Registro de Preços terá vigência durante um período de 12 (doze) meses a contar da sua assinatura.

Rio Preto da Eva, 03 de fevereiro de 2025.

ELIETE DA CUNHA BELEZA

Secretária Municipal de Educação, Cultura e Desporto.
Decreto nº 011, de 01 de janeiro de 2025