



**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2025  
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2025**

**OBJETO:** Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para atendimento dos alunos matriculados na rede de educação básica pública municipal, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

**Prazo para entrega dos envelopes:** 02.04.2025 a 22.04.2025, das 12h00min às 17h00min, de segunda a sexta-feira, no Setor de Licitação.

**Sessão Pública para abertura dos envelopes:** 23.04.2025 às 14h00min.

**Local da sessão pública:** Rua Opemá, n. 610, Centro, Piraúba-MG, CEP: 36.170-000, Sala de Licitação (2º andar).

**Demais prazos e datas relevantes conforme disposto no Edital.**

**Site para download do Edital:**

<https://www.pirauba.mg.gov.br/licitacoes>

## EDITAL

### **PROCESSO LICITATÓRIO N° 042/2025 CHAMAMENTO PÚBLICO N° 001/2025**

*Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atender à demanda da merenda escolar*

#### **PREÂMBULO**

O MUNICÍPIO DE PIRAÚBA-MG, através do Departamento de Licitações e Contratos, inscrito no CNPJ sob o nº 18.554.147/0001-99, com sede na Rua Opemá, N°610, centro, Piraúba-MG, torna público que realizará **CHAMAMENTO PÚBLICO**, com base na Lei Federal nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, aplicando-se, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, bem como nos termos do presente Edital e seus anexos.

#### **I – DO OBJETO:**

1.1. O objeto do **CHAMAMENTO PÚBLICO** em epígrafe é a **Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para atendimento dos alunos matriculados na rede de educação básica pública municipal, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**, conforme as condições e especificações técnicas estabelecidas neste Edital e seus anexos.

#### **II – DA VIGÊNCIA:**

2.1. O chamamento público terá vigência até 31 de dezembro de 2025.

#### **III – DA PARTICIPAÇÃO NA CHAMADA PÚBLICA:**

3.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE, desde que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

3.2. Para participação no certame, os interessados deverão apresentar a sua proposta de venda e documentos de habilitação, em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº1 e nº2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

**AO MUNICÍPIO DE PIRAÚBA – MG**  
**CHAMAMENTO PÚBLICO N° 001/2025**  
**ENVELOPE N° 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
**NOME DA PROPONENTE**  
**CPF OU CNPJ**

**AO MUNICÍPIO DE PIRAÚBA – MG**  
**CHAMAMENTO PÚBLICO N° 001/2025**  
**ENVELOPE N° 02 – PROJETO DE VENDA**  
**NOME DA PROPONENTE**  
**CPF OU CNPJ**

**IV – DO PRAZO E LOCAL DE CREDENCIAMENTO:**

- 4.1. O envelope contendo a documentação, nos termos exigidos no presente Edital, deverão ser entregues no Setor de Licitação do Município de Piraúba-MG, localizado à Rua Opemá, n. 610, Centro, Piraúba-MG, CEP: 36.170-000, das 12h00min às 17h00min, de segunda a sexta-feira.
- 4.2. O prazo para início e encerramento do credenciamento, observando-se o horário de atendimento disposto no item acima, é o que segue:

**RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS:**

**Início:** às 08h00min do dia 02.04.2025  
**Encerramento:** às 17h00min do dia 22.04.2025.

- 4.3. Os interessados poderão solicitar credenciamento, a qualquer tempo entre as datas e horários estipulados no item 4.2., desde que cumpridos todos os requisitos e que esteja vigente o presente Edital.

**V – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DO PROJETO DE VENDA:**

- 5.1. Para fins de habilitação, deverá o interessado nos termos do item 3.2., comprovar os seguintes requisitos, sob pena de inabilitação:

**5.1.1. FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)**

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP/CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;  
IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

### **5.1.2. GRUPO INFORMAL**

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

### **5.1.3. GRUPO FORMAL**

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

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

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

5.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios

estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

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

5.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes, somente no caso de inexistência de outro fornecedor apto, poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 (dois) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

## **VI – DOS PROCEDIMENTOS:**

6.1. A abertura dos envelopes dar-se-á em sessão pública no dia **23.04.2025** às **14h00min**, na Rua Opemá, n. 610, Centro, Piraúba-MG, CEP: 36.170-000.

6.2. A Comissão de Contratação, em até 15 (quinze) dias após o término do prazo para a apresentação de todos os documentos relacionados neste edital, procederá ao julgamento da habilitação dos interessados.

6.3. Após a análise, a CPL emitirá ata circunstanciada com o resultado que será divulgada no site <https://www.pirauba.mg.gov.br/licitacoes>.

## **VII – DA RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES**

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

7.2. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). E especificações de acordo com os anexos dessa chamada pública.

7.2.1. É parte integrante dessa chamada pública o anexo com estimativa de consumo mensal, de fornecimento contínuo.

7.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros e produtos alimentícios industrializados da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural para a Secretaria Municipal de Educação do município de Piraúba, conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria.

7.4. As embalagens quando desmembradas deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, bem como se apresentar em boas condições de conservação e higiene; com

os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto. Durante o transporte essas embalagens devem permanecer em caixas plásticas devidamente higienizadas.

7.5. A Secretaria de Educação reserva-se no direito, também de substituir ou incluir novos pontos de entrega, durante a vigência do contrato, de acordo com sua real necessidade.

7.6. O período de fornecimento dessa chamada pública dar-se-á de acordo com o cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.

### **VIII DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS RECURSOS:**

8.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de recebimento dos envelopes.

8.1.1. O pedido deverá conter de forma clara a exposição das razões, com a assinatura e identificação do interessado.

8.1.2. Os pedidos de impugnação ou esclarecimentos deverão ser encaminhados através do e-mail compras.pirauba@gmail.com, desde que contenha assinatura digital dos documentos, ou protocolizados presencialmente no Setor de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Piraúba.

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do interessado:

8.3.1. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados através do e-mail compras.pirauba@gmail.com, desde que contenha assinatura digital dos documentos, ou protocolizados presencialmente no Setor de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Piraúba;

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso,

assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Sala de Licitações da Prefeitura Municipal de Piraúba.

## **IX – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

- 9.1. Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser solicitadas, por escrito, ao Município de Piraúba- MG, Setor de Compras e Licitações, situado na Rua Opemá, nº 610, 2º andar, Centro, Piraúba-MG, ou endereço eletrônico compras.pirauba@gmail.com, no horário compreendido entre as 12h00min às 17h00min.
- 9.2. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente processo encontrar-se-ão à disposição de todos os interessados no Município, setor de licitações.
- 9.3. Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização de ato do certame na data marcada, a data constante deste edital será transferida, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente ao ora fixado.
- 9.4. Para agilização dos trabalhos, solicita-se que as licitantes façam constar na documentação o seu endereço, e-mail e os números de fax e telefone.
- 9.5. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar.
- 9.6. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.
- 9.7. Constituem anexos deste Edital, dele fazendo parte integrante:
  - ✓ Anexo I – Termo de Referência;
  - ✓ Anexo II – Estudo Técnico Preliminar (ETP);
  - ✓ Anexo III – Minuta de Contrato;
  - ✓ Anexo IV – Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar.



Piraúba -MG, 20 de março de 2025.

---

Claudia Maria Loures de Paiva Demolinari

Secretaria Municipal de Educação

Controle prévio de legalidade, nos termos do art. 53, *caput*, da Lei nº 14.133/2021, com base no parecer jurídico acostado nos autos. Visto:

---

Lucas da Silva Rodrigues Guedes

OAB/MG 237.795

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

**PROCESSO N° 042|2025**

### I – CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

**1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para atendimento dos alunos matriculados na rede de educação básica pública municipal, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:**

ITEM	CÓD.	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
0001	0097	ABACATE VERDE - Produto de qualidade, íntegro, firme e aspecto fresco. Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração verde-amarela.	KG	30	8,57	257,10
0002	0098	ABOBORA MORANGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	230	6,01	1.382,30
0003	0099	ABOBRINHA ITALIANA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	170	8,07	1.371,90
0004	0100	ALFACE LISA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	UN	700	6,04	4.228,00

0005	0101	ALHO GRAÚDO COM CASCA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, ferimento, passado ou mofado.	KG	100	35,48	3.548,00
0006	0102	BANANA PRATA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte.	KG	2000	7,71	15.420,00
0007	0104	BATATA DOCE - Sem danificações físicas, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	200	6,81	1.362,00
0008	0103	BATATA INGLESA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	500	9,10	4.550,00
0009	0105	BETERRABA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Lavada, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme.	KG	100	7,45	745,00
0010	0106	BRÓCOLIS - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	UN	200	4,82	964,00

0011	0107	CEBOLA BRANCA - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante.	KG	500	7,96	3.980,00
0012	0108	CEBOLINHA VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	Molho	800	4,55	3.640,00
0013	0109	CENOURA - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada.	KG	500	7,25	3.625,00
0014	0110	CHUCHU - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	150	6,16	924,00
0015	0111	COUVE MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	Molho	500	5,09	2.545,00
0016	0112	FEIJÃO VERMELHO - Produto de qualidade e aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos.	KG	2500	16,84	42.100,00
0017	0113	GOIABA VERMELHA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto	KG	2500	8,52	21.300,00

		fresco, bem desenvolvido, com polpa firme.				
0018	0114	INHAME - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	500	9,09	4.545,00
0019	0115	IOGURTE DE MORANGO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada, com 1L de peso líquido do produto.	Litro	1200	13,63	16.356,00
0020	0116	LARANJA PERA - Produto de qualidade, íntegro, bem desenvolvido, de aspecto fresco, maduro; com cor, aroma, sabor e	KG	2000	6,91	13.820,00

		textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.				
0021	0117	LIMÃO TAHITI - Produto de qualidade, íntegro, de casca lisa e brilhante, aspecto fresco, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	150	7,52	1.128,00
0022	0118	MAMÃO FORMOSO - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	180	13,72	2.469,60
0023	0119	MANDIOCA COM CASCA (IN NATURA) - - - Produto de qualidade e íntegro. Com aspecto fresco, não passado, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada.	KG	500	7,25	3.625,00
0024	0120	MANGA - Produto de qualidade, íntegro, bem desenvolvido, de aspecto fresco, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis	KG	150	8,92	1.338,00
0025	0121	MARACUJÁ AZEDO - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aspecto fresco, não passado, imaturo nem seco; com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	450	13,31	5.989,50
0026	0122	MEXERICA PONKAN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característico da espécie, com todas	KG	1000	6,10	6.100,00

		as partes comestíveis e aproveitáveis.				
0027	0123	MILHO VERDE (IN NATURA) - Deve estar fresco, com as folhas bem verdes e o cabelo marrom escuro, com a ponta inferior da espiga afilada e macia.	KG	300	8,30	2.490,00
0028	0124	PEPINO - Deve apresentar forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Deve ter cor, sabor, textura e aroma característico, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	40	6,41	256,40
0029	0125	PIMENTÃO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte.	KG	150	8,90	1.335,00
0030	0126	QUIABO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	60	16,56	993,60
0031	0127	SALSA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos.	Molho	400	4,83	1.932,00
0032	0128	TOMATE ITALIANO - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração	KG	500	8,56	4.280,00

		vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis. Não deve apresentar-se imaturo ou passado.				
0033	0129	VAGEM MANTEIGA - Produto de qualidade e íntegro. Com formato alongado, devem ser lisas, ter cor verde brilhante e serem firmes. Com aspecto fresco, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis. e transporte. Não deve estar passado ou murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Não devem apresentar umidade, manchas escuras, ferimento, podridão e nem estarem passados, murchos e fibrosos.	KG	50	11,71	585,50
<b>VALOR TOTAL R\$</b>					179.185,90	

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é até 31.12.2025, contados da assinatura do instrumento contratual, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## II – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Piraúba – 2025, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para o ano de 2026.

### **III – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

- 01 - 0097 - ABACATE VERDE - Produto de qualidade, íntegro, firme e aspecto fresco. Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração verde-amarela.
- 02 - 0098 - ABOBORA MORANGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.
- 03 - 0099 - ABOBRINHA ITALIANA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.
- 04 - 0100 - ALFACE LISA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescientes, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.
- 05 - 0101 - ALHO GRAÚDO COM CASCA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, ferimento, passado ou mofado.
- 06 - 0102 - BANANA PRATA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte.
- 07 - 0104 - BATATA DOCE - Sem danificações físicas, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.
- 08 - 0103 - BATATA INGLESA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.
- 09 - 0105 - BETERRABA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Lavada, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme.
- 10 - 0106 - BRÓCOLIS - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescientes, firmes e bem desenvolvidas.
- 11 - 0107 - CEBOLA BRANCA - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante.
- 12 - 0108 - CEBOLINHA VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescientes, firmes e bem desenvolvidas.

13 - 0109 - CENOURA - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada.

14 - 0110 - CHUCHU - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

15 - 0111 - COUVE MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.

16 - 0112 - FEIJÃO VERMELHO - Produto de qualidade e aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos.

17 - 0113 - GOIABA VERMELHA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme.

18 - 0114 - INHAME - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

19 - 0115 - IOGURTE DE MORANGO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada, com 1L de peso líquido do produto.

20 - 0116 - LARANJA PERA - Produto de qualidade, íntegro, bem desenvolvido, de aspecto fresco, maduro; com cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

21 - 0117 - LIMÃO TAHITI - Produto de qualidade, íntegro, de casca lisa e brilhante, aspecto fresco, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

22 - 0118 - MAMÃO FORMOSO - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

23 - 0119 - MANDIOCA COM CASCA (IN NATURA) - - Produto de qualidade e íntegro. Com aspecto fresco, não passado, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada.

24 - 0120 - MANGA - Produto de qualidade, íntegro, bem desenvolvido, de aspecto fresco, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis

25 - 0121 - MARACUJÁ AZEDO - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aspecto fresco, não passado, imaturo nem seco; com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

26 - 0122 - MEXERICA PONKAN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característico da espécie, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

27 - 0123 - MILHO VERDE (IN NATURA) - Deve estar fresco, com as folhas bem verdes e o cabelo marrom escuro, com a ponta inferior da espiga afilada e macia.

28 - 0124 - PEPINO - Deve apresentar forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Deve ter cor, sabor, textura e aroma característico, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

29 - 0125 - PIMENTÃO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte.

30 - 0126 - QUIABO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

31 - 0127 - SALSA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos.

32 - 0128 - TOMATE ITALIANO - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis. Não deve apresentar-se imaturo ou passado.

33 - 0129 - VAGEM MANTEIGA - Produto de qualidade e íntegro. Com formato alongado, devem ser lisas, ter cor verde brilhante e serem firmes. Com aspecto fresco, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis. e transporte. Não deve estar

passado ou murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Não devem apresentar umidade, manchas escuras, ferimento, podridão e nem estarem passados, murchos e fibrosos.

## **IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **Sustentabilidade:**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos no tópico “Possíveis impactos ambientais” do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

### **Indicação de marcas ou modelos:**

4.2. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade de indicação de marcas, características ou modelos.

### **Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço:**

4.3. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade da vedação de utilização de marcas ou produtos.

### **Da exigência de amostra**

4.4. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade da apresentação de amostra dos produtos ofertados.

### **Subcontratação**

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

4.6.1. Trata-se de contratação de baixa complexidade, não envolvendo dedicação exclusiva de mão de obra e o pagamento é condicionado às entregas do material.

## V – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

### Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, contados da Autorização de Fornecimento, sob demanda da unidade, de forma parcelada

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço e horário:

**APAE** - 06:00H ÀS 10:00H Rua José Pereira Lobato, nº 460, Centro.

**E.M. Dona Maria Duarte Braga** - 06:00H ÀS 10:00H - Praça Lucy Gomes Caputo, nº 56, Centro.

**E.M. Prof. José Pires de Lima** - 06:00H ÀS 10:00H - Rua Tanguetá, nº 353, Centro

**Centro Municipal de Educação Infantil Maria Ferreira Xavier** - 06:00H ÀS 10:00H Rua Francisco Álvares de Oliveira, S/N, Piraubinha.

**Creche Municipal Alzira Borges Ferreira** - 06:00H ÀS 10:00H Rua Maria Aguiar, S/N, João Gonçalves da Neiva

**E.M. Monsenhor Ibrahim Gomes Caputo** - 12:30H ÀS 14:30H Avenida Progresso, nº 111, Piraubinha

5.4. O fornecedor deverá considerar alguns aspectos para garantir a qualidade, segurança e transparência na entrega do produto:

5.4.1. Os alimentícios deverão estar bem embalados e armazenados de forma adequada para manter a frescura e a higiene.

5.4.2. O fornecedor deverá ser responsável por garantir a qualidade físico-química e sanitária dos produtos até o local de entrega e deverá se comprometer e arcar com as despesas necessárias para a substituição do produto quando o mesmo não atender às especificações deste edital e às legislações sanitárias em vigor, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega.

5.4.3. Durante o transporte, o veículo deverá conter, exclusivamente, alimentos, não sendo permitido transportar junto animais, substâncias tóxicas e saneantes;

5.4.4. Os grãos deverão ser inteiros, íntegros, limpos e sãos. Não deverão estar partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados e atacados por lagartas das vagens, danificados, amassados, com parasitos e com sujidades;

## 6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.1. Efetuar o pagamento no **prazo de até 30 (trinta) dias**, a contar da certificação de que os bens foram aceitos pelo Setor requisitante, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura contendo a descrição dos serviços, quantidades, preços unitários e o valor total, nota de entrega atestada e comprovante de recolhimento de multas aplicadas, se houver, e dos encargos sociais;
- 6.2. Realizar rigorosa conferência das características dos bens entregues somente atestando os documentos da despesa quando comprovada a entrega total, fiel e correta dos bens ou de parte da entrega a que se referirem.

## 7 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
  - 7.1.1. Entregar o objeto fornecido no setor requisitante, no prazo estabelecido.
  - 7.1.2. Proceder à realização dos serviços, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte e de carga e descarga, assinalando o destino e, quando for o caso, com as especificações detalhadas ou documento equivalente, para conferência;
  - 7.1.3. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou ao município, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da Licitante vencedora ou de quem em seu nome agir;
  - 7.1.4. Pelo pagamento de seguros, impostos, taxas e serviços, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes aos bens, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do Contrato e dos documentos a ele relativos, se necessário.
  - 7.1.5. Além das especificações do edital deverão ser observadas as prescrições a seguir:
  - 7.1.6. Os serviços deverão ser fornecidos conforme especificação do material, acondicionados em embalagens que certifiquem sua procedência, espécie, composição, validade, fabricação, etc.

## IX – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 179.185,90 (cento e setenta e nove mil, cento e oitenta e cinco reais e noventa centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

## X – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Piraúba - MG.

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

020512.306.0012.2036-3390.30	Pré-Escolar
020512.306.0012.2037-3390.30	Ensino Fundamental
020512.306.0012.2084-3390.30	EJA
020512.365.0012.2081-3390.30	Creche

Piraúba-MG, 21 de fevereiro de 2025.

---

Claudia Maria Loures de Paiva Demolinari

Secretaria Municipal de Educação

## ANEXO II - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

**PROCESSO N° 042|2025**

### I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

1.1. Justifica-se a aquisição dos itens de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a complementação do cardápio da Merenda Escolar dos educandos das Escolas do Município, atendendo as necessidades nutricionais previstas pelo PNAE. Visando a promoção de uma alimentação saudável.

### II – UNIDADE REQUISITANTE:

Setor Requisitante (Unidade Setor Departamento):	Responsável
<b>Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Cultura e Lazer</b>	Claudia Maria Loures de Paiva Demolinari

### III – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

- 01 - 0097 - ABACATE VERDE - Produto de qualidade, íntegro, firme e aspecto fresco. Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração verde-amarela.
- 02 - 0098 - ABOBORA MORANGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.
- 03 - 0099 - ABOBRINHA ITALIANA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.
- 04 - 0100 - ALFACE LISA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.
- 05 - 0101 - ALHO GRAÚDO COM CASCA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, ferimento, passado ou mofado.
- 06 - 0102 - BANANA PRATA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura

característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte.

07 - 0104 - BATATA DOCE - Sem danificações físicas, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.

08 - 0103 - BATATA INGLESA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

09 - 0105 - BETERRABA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Lavada, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme.

10 - 0106 - BRÓCOLIS - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.

11 - 0107 - CEBOLA BRANCA - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante.

12 - 0108 - CEBOLINHA VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.

13 - 0109 - CENOURA - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada.

14 - 0110 - CHUCHU - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

15 - 0111 - COUVE MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.

16 - 0112 - FEIJÃO VERMELHO - Produto de qualidade e aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos.

17 - 0113 - GOIABA VERMELHA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme.

18 - 0114 - INHAME - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

19 - 0115 - IOGURTE DE MORANGO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para

beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada, com 1L de peso líquido do produto.

20 - 0116 - LARANJA PERA - Produto de qualidade, íntegro, bem desenvolvido, de aspecto fresco, maduro; com cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

21 - 0117 - LIMÃO TAHITI - Produto de qualidade, íntegro, de casca lisa e brilhante, aspecto fresco, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

22 - 0118 - MAMÃO FORMOSO - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

23 - 0119 - MANDIOCA COM CASCA (IN NATURA) - - Produto de qualidade e íntegro. Com aspecto fresco, não passado, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada.

24 - 0120 - MANGA - Produto de qualidade, íntegro, bem desenvolvido, de aspecto fresco, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis

25 - 0121 - MARACUJÁ AZEDO - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aspecto fresco, não passado, imaturo nem seco; com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

26 - 0122 - MEXERICA PONKAN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característico da espécie, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

27 - 0123 - MILHO VERDE (IN NATURA) - Deve estar fresco, com as folhas bem verdes e o cabelo marrom escuro, com a ponta inferior da espiga afilada e macia.

28 - 0124 - PEPINO - Deve apresentar forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Deve ter cor, sabor, textura e aroma característico, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

29 - 0125 - PIMENTÃO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte.

30 - 0126 - QUIABO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

31 - 0127 - SALSA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescientes, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amareladas, murchas) e corpos estranhos.

32 - 0128 - TOMATE ITALIANO - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis. Não deve apresentar-se imaturo ou passado.

33 - 0129 - VAGEM MANTEIGA - Produto de qualidade e íntegro. Com formato alongado, devem ser lisas, ter cor verde brilhante e serem firmes. Com aspecto fresco, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis. e transporte. Não deve estar passado ou murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Não devem apresentar umidade, manchas escuras, ferimento, podridão e nem estarem passados, murchos e fibrosos.

#### **IV – LEVANTAMENTO DE MERCADO:**

4.1. Não identificamos outras alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição dos alimentos.

#### **V – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

5.1. O fornecedor deverá considerar alguns aspectos para garantir a qualidade, segurança e transparência na entrega do produto:

5.1.1. Os alimentícios deverão estar bem embalados e armazenados de forma adequada para manter a frescura e a higiene.

5.1.2. O fornecedor deverá ser responsável por garantir a qualidade físico-química e sanitária dos produtos até o local de entrega e deverá se comprometer e arcar com as despesas necessárias para a substituição do produto quando o mesmo não atender às especificações deste edital e às legislações sanitárias em vigor, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega.

5.1.3. Durante o transporte, o veículo deverá conter, exclusivamente, alimentos, não sendo permitido transportar junto animais, substâncias tóxicas e saneantes;

5.1.4. Os grãos deverão ser inteiros, íntegros, limpos e sãos. Não deverão estar partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados e atacados por lagartas das vagens, danificados, amassados, com parasitos e com sujidades;

## **VI – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:**

6.1. Conforme levantamento da área técnica, a demanda da UNIDADE REQUISITANTE tem a seguinte característica:

ITEM	CÓD.	DESCRIÇÃO	UN	QUANT. UTILIZADA EM 2023	QUANT. UTILIZADA EM 2024	QUANT. SOLICITADA	JUSTIFICATIVA (DO AUMENTO OU NÃO DO ITEM)
0001	0097	ABACATE VERDE - Produto de qualidade, íntegro, firme e aspecto fresco. Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração verde-amarela.	KG	50	50	30	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0002	0098	ABOBORA MORANGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	450	450	230	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0003	0099	ABOBRINHA ITALIANA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter	KG	350	350	170	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da



		cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.					alimentação escolar no ano de 2025
0004	0100	ALFACE LISA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	UN	1.300	1.300	700	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0005	0101	ALHO GRAÚDO COM CASCA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, ferimento, passado ou mofado.	KG	1.350	1.350	100	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0006	0102	BANANA PRATA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte.	KG	6.200	6.200	2000	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0007	0104	BATATA DOCE - Sem danificações físicas,	KG	-	-	200	O item foi inserido para diversificar a



		isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.					oferta de gêneros in natura ofertados na alimentação escolar.
0008	0103	BATATA INGLESA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	-	3.000	500	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0009	0105	BETERRABA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Lavada, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme.	KG	-	200	100	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0010	0106	BRÓCOLIS - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	UN	600	600	200	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0011	0107	CEBOLA BRANCA - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante.	KG	1.300	1.300	500	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0012	0108	CEBOLINHA VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco.	Molho	1.300	1.300	800	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio



		Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.					elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0013	0109	CENOURA - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada.	KG	1.300	1.300	500	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0014	0110	CHUCHU - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	200	200	150	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0015	0111	COUVE MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	Molho	850	850	500	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0016	0112	FEIJÃO VERMELHO - Produto de qualidade e aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à	KG	5.000	5.000	2500	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025



		saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos.					
0017	0113	GOIABA VERMELHA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme.	KG	4.500	4.500	2500	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0018	0114	INHAME - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	850	850	500	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0019	0115	IOGURTE DE MORANGO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar	Litro	-	5.000	1200	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025



		de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada, com 1L de peso líquido do produto.					
0020	0116	LARANJA PERA - Produto de qualidade, íntegro, bem desenvolvido, de aspecto fresco, maduro; com cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	6.200	6.200	2000	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0021	0117	LIMÃO TAHITI - Produto de qualidade, íntegro, de casca lisa e brilhante, aspecto fresco, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	300	300	150	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0022	0118	MAMÃO FORMOSO - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aroma, cor, sabor e textura característicos,	KG	250	250	180	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da



		com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.					alimentação escolar no ano de 2025
0023	0119	MANDIOCA COM CASCA (IN NATURA) - - Produto de qualidade e íntegro. Com aspecto fresco, não passado, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada.	KG	1.600	1.600	500	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0024	0120	MANGA - Produto de qualidade, íntegro, bem desenvolvido, de aspecto fresco, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis	KG	250	250	150	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0025	0121	MARACUJÁ AZEDO - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aspecto fresco, não passado, imaturo nem seco; com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	900	900	450	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0026	0122	MEXERICA PONKAN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característico da espécie, com todas as partes	KG	1.500	1.500	1000	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025



		comestíveis e aproveitáveis.					
0027	0123	MILHO VERDE (IN NATURA) - Deve estar fresco, com as folhas bem verdes e o cabelo marrom escuro, com a ponta inferior da espiga afilada e macia.	KG	600	600	300	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0028	0124	PEPINO - Deve apresentar forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Deve ter cor, sabor, textura e aroma característico, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	80	80	40	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0029	0125	PIMENTÃO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte.	KG	300	300	150	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0030	0126	QUIABO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	100	100	60	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0031	0127	SALSA - Produto de qualidade, íntegro e	Molho	1.200	1.200	400	A quantidade foi revisada de acordo



		aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos.					com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0032	0128	TOMATE ITALIANO - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis. Não deve apresentar-se imaturo ou passado.	KG	2.000	2.000	500	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025
0033	0129	VAGEM MANTEIGA - Produto de qualidade e íntegro. Com formato alongado, devem ser lisas, ter cor verde brilhante e serem firmes. Com aspecto fresco, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis. e transporte. Não deve estar passado ou murcho.	KG	100	100	50	A quantidade foi revisada de acordo com o cardápio elaborado para atendimento da alimentação escolar no ano de 2025

	Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Não devem apresentar umidade, manchas escuras, ferimento, podridão e nem estarem passados, murchos e fibrosos.					
--	--	--	--	--	--	--

## **VII – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

7.1. O valor estimado preliminar da contratação é de R\$ 180.000,00 (cento e oitenta mil reais).

## **VIII – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:**

8.1. A entrega deverá ser parcelada, conforme demanda e capacidade de armazenamento da instituição.

8.2. A aquisição será dividida em itens, observando-se o princípio do parcelamento, com vistas a ampliar a competição e evitar a concentração de mercado.

## **IX – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:**

9.1. Não foram encontradas nos registros existentes outras contratações vigentes do mesmo objeto no âmbito do MUNICÍPIO DE PIRAÚBA -MG.

## **X – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:**

10.1. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Piraúba-2025, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para o ano de 2026.

## **XI – BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO:**

11.1. A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para a complementação do cardápio da merenda escolar nas escolas do município representa uma estratégia essencial para garantir a qualidade nutricional das refeições oferecidas aos educandos. Essa iniciativa está em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estabelece a necessidade de uma alimentação saudável e adequada, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes.

Ao priorizar alimentos provenientes da agricultura familiar, assegura-se a oferta de produtos frescos e nutritivos, promovendo uma dieta equilibrada e diversificada. Isso impacta positivamente na saúde dos alunos, reduzindo o consumo de alimentos ultra processados e garantindo a ingestão de vitaminas, minerais e outros nutrientes fundamentais para o aprendizado e bem-estar.

Além dos benefícios nutricionais, essa política fortalece a economia local, gerando renda para pequenos produtores e incentivando a agricultura sustentável. A compra direta de agricultores familiares reduz a dependência de grandes fornecedores e promove a valorização da produção regional, criando um ciclo virtuoso de desenvolvimento socioeconômico.

Do ponto de vista ambiental, a aquisição de alimentos da agricultura familiar também se destaca por reduzir a pegada de carbono, uma vez que diminui a necessidade de transporte de longa distância. Muitos desses produtores adotam práticas agroecológicas, minimizando o uso de agrotóxicos e preservando os recursos naturais.

Dessa forma, investir na aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para a merenda escolar não apenas assegura o cumprimento das exigências nutricionais do PNAE, mas também fortalece a economia local, promove a sustentabilidade ambiental e melhora significativamente a qualidade da alimentação dos estudantes, impactando positivamente seu desenvolvimento e rendimento escolar.

## **XII – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:**

12.1. Não haverá providências ou adequações previamente necessárias para a aquisição do objeto.

## **XIII – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:**

13.1. A fornecedora deverá pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental, em especial aos artigos 4º, 5º e 6º da Instrução Normativa N.º 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e a Resolução 307, de 05 de julho de 2002, do CONAMA.

13.2. As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela Contratada:

a) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxico-poluentes. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água.

- b) Os materiais empregados pela Contratada deverão atender à melhor relação entre custos e benefícios, considerando-se os impactos ambientais, positivos e negativos, associados ao produto.
- c) A qualquer tempo a Contratante poderá solicitar à Contratada a apresentação de relação com as marcas e fabricantes dos produtos e materiais utilizados, podendo vir a solicitar a substituição de quaisquer itens por outros, com a mesma finalidade, considerados mais adequados do ponto de vista dos impactos ambientais.

**XIV – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:**

14.1. Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação, tendo em vista na capacidade da solução apresentada alcançar, da melhor forma possível, os interesses público e institucional.

**XIV – RESPONSÁVEIS:**

**Juliana Ribeiro Travassos | 2548 e Claudia Maria Loures de Paiva Demolinari | 611**

Piraúba - MG, 21 de fevereiro de 2025

---

Juliana Ribeiro Travassos

Nutricionista

### ANEXO III – MINUTA DE TERMO DE CREDENCIAMENTO

**PROCESSO LICITATÓRIO N° 042/2025**  
**CHAMAMENTO PÚBLICO N° 001/2025**

**TERMO DE CREDENCIAMENTO  
ADMINISTRATIVO N° ...../..., QUE FAZEM  
ENTRE SI O MUNICÍPIO DE PIRAÚBA-MG E  
A EMPRESA.....**

O MUNICÍPIO DE PIRAÚBA, com sede na Rua Opemá, nº 610, Centro, Piraúba-MG, CEP: 36.170-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 18.554.147/0001-99, neste ato representado (a) pelo (a) ..... (**cargo e nome**), nomeado (a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 202..., portador da matrícula funcional nº ....., doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ..... sediado(a) na .....*, doravante designado CONTRATADO, *neste ato representado(a) por .....* (nome e função no contratado), *conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº ..... e em observância às disposições da Lei Federal nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, aplicando-se, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, bem como nos termos do presente Edital e seus anexos, independente de transcrição, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA:**

O objeto da CHAMAMENTO PÚBLICO para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para atendimento dos alunos matriculados na rede de educação básica pública municipal, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, de acordo com a Chamada Pública nº 001/2025, o qual integra o presente contrato, independentemente de transcrição.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA:**

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA:**

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

#### **CLÁUSULA QUARTA**

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), conforme listagem anexa a seguir:

Nº Item	Cód.	Descrição	Und.	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.

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

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

#### **CLÁUSULA QUINTA:**

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

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

#### **CLÁUSULA SEXTA:**

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

a. O prazo para pagamento é de até 30 (trinta) dias.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA:**

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

### **CLÁUSULA OITAVA:**

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

### **CLÁUSULA NONA:**

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA:**

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

b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

c. fiscalizar a execução do contrato;

d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:**

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

A gestão do presente contrato caberá ao servidor XXXXXXXXXXXXXXX, matrícula n.º XXXX, a que compete coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos

atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos, entre outros.

A fiscalização do presente contrato caberá ao servidor XXXXXXXX, matrícula n.º XXXX, a quem compete o acompanhamento do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados, aferir a quantidade, a qualidade, o tempo e o modo da prestação ou da execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estabelecidos no instrumento de contratação, para fins de pagamento, conforme o resultado pretendido pela administração, o acompanhamento dos aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas e a providências tempestivas nas hipóteses de inadimplemento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, transmitido pelas partes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até o dia 31 de julho de 2025.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA:**

Fica eleito o foro da Comarca de Guarani, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes do presente Contrato, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.



E, por haverem assim pactuado e estarem de inteiro e comum acordo, as partes assinam o presente Contrato em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente a 2 (duas) testemunhas.

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

**GESTOR DO CONTRATO:**

---

Representante

Cargo

MUNICÍPIO DE PIRAÚBA

**CONTRATADO:**

---

Representante

Cargo

NOME DA EMPRESA/PESSOA FÍSICA

**TESTEMUNHAS:**

1) NOME COMPLETO:

CPF:

ASSINATURA:

2) NOME COMPLETO:

CPF:

ASSINATURA:

## ANEXO IV

### PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROCESSO LICITATÓRIO N° 004/2025 CHAMAMENTO PÚBLICO N° 001/2025

#### Modelo proposto para os Grupos Formais

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>			
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA N° 001/2025</b>			
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>			
<b>GRUPO FORMAL</b>			
1. Nome do Proponente	2. CNPJ		
3. Endereço	4. Município/UF		
5. E-mail	6. DDD/Fone	7. CEP	
8. N° DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta N° da Conta
12. N° de Associados	13. N° de Associados de acordo com a Lei n° 11.326/2006		14. N° de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16.CPF		17.DDD/Fone
18. Endereço	19. Município/UF		
<b>II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>			
1.Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município/UF	

4. Endereço	5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail	7. CPF

### III – RELAÇÃO DE PRODUTOS

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
1					
2					
3					
4					
5					

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

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

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:
---------------	---	--------------

### Modelo Proposto para os Grupos Informais

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>					
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025</b>					
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>					
<b>GRUPO INFORMAL</b>					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8.Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não		9.Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
<b>II – FORNECEDORES PARTICIPANTES</b>					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2.CPF	3.DAP	4. Banco	5.Nº Agência	6. N° Conta Corrente
1					
2					
3					

4					
5					
6					

### III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

1. Nome da Entidade	2.CNPJ	3.Município
4. Endereço	5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail	7.CPF	

### 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
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				<b>Total do projeto</b>	

### 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					<b>Total do projeto:</b>
7					
8					

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

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
Local e Data:	<b>Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal</b>	<b>Assinatura</b>
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		

#### Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>		
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025</b>		
<b>I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR</b>		
<b>FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL</b>		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5.CEP

6. N° da DAP Física	7. DDD/Fone	8.E-mail (quando houver)
9.Banco	10.N° da Agência	11.N° da Conta Corrente

## II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS

Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

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

## III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

Nome	CNPJ	Município
Endereço	Fone	
Nome do Representante Legal	CPF:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF