



EDITAL CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2025

Chamada Pública nº005/2025 para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimento familiares rurais conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos- PAA, com dispensa de licitação, com fulcro no art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no inciso V do art. 3º do Decreto Nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução GGPA Nº 8, de fevereiro de 2024.

O MUNICÍPIO DE RIO QUENTE, Estado de Goiás, por meio do Fundo Municipal de Educação, inscrito no CNPJ sob o nº 44.796.710/0001-45, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida José Dias Guimarães, nº 535, Centro, nesta cidade, representado neste ato por seu gestor, o Sr. Otávio Marcolino dos Santos, brasileiro, inscrito no CPF sob o nº 286.034.318-09 e portador da CI/RG nº 29.133.158-0, SSP-SP, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 8º da Lei nº 14.628/2023 e na Resolução GGPA Nº 8/2024, por meio da Secretaria Municipal de Educação, torna pública a realização de Chamada Pública para a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais, conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), com dispensa de licitação.

A documentação para habilitação e a proposta referentes à presente Chamada Pública deverão ser apresentadas presencialmente na Prefeitura Municipal de Rio Quente – GO, na Secretaria Municipal de Administração, situada na Avenida José Dias Guimarães, nº 535, Centro, CEP 75667-000 – Sala de Licitação.

A sessão ocorrerá às 9h do dia 17 de junho de 2025.

1. OBJETO:

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo.

Item	Produto	Descrição	Und	Total
1	ABACATE	De primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas e em grau médio de maturação. Embalado em caixa apropriada. (condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a	KG	500



		resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
2	ABACAXI PÉROLA	Tamanho médio, limpo, de primeira e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	KG	15.000
3	ABOBORA CABOTIÁ	De primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	5.000
4	ABOBRINHA VERDE	De primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	5.000
5	ACELGA	Acelga de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, firme, com suas folhas crocantes e bem unidas, verdes de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	4.000
6	ALFACE AMERICANA	Alface americana de primeira qualidade, crocante, sem danos mecânicos ou causados por pragas, as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser	UN	9.360

		frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
7	ALFACE CRESPA	Alface crespa de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. As folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	2.000
8	ALHO	Alho de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, grão graúdo fisiologicamente desenvolvido, não brotado. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.100
9	BANANA MAÇÃ	Banana maçã de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	7.800
10	BANANA NANICA	Banana nanica de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
11	BANANA PRATA	Banana prata de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	11.180

12	BATATA DOCE	Batata doce de primeira qualidade sem danos mecânicos, ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.500
13	BATATA INGLESA	Batata inglesa comum lisa, de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	5.000
14	BETERRABA	Beterraba de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas, firmes, graúdas, fisiologicamente desenvolvida, não brotada. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.500
15	BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO - PESO UNITÁRIO ENTRE 45 A 50 G	Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico ou palito e peso entre 45 a 50 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.	UND	9.100
16	BROCÓLIS COMUM	Brócolis comum de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa	KG	2.000

		apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
17	CEBOLA AMARELA DE CABEÇA	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA de coloração amarelo claro, de 1ª qualidade sem danos fisiológicos ou mecânicos ou causados por pragas, sem terra ou excesso de sujidades. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	4.500
18	CEBOLINHA VERDE	CEBOLINHA VERDE de primeira qualidade, frescas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Maço de 300 gramas embalados em sacos de polietileno, atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	MAÇO	1.000
19	CENOURA	CENOURA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	5.000
20	CHUCHU	CHUCHU de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
21	COUVE MANTEIGA	COUVE MANTEIGA EM FOLHA folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes e atóxicas. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	4.000
22	COUVE-FLOR	COUVE FLOR de primeira qualidade, sem danos mecânicos causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa	KG	1.500

		apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
23	CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO DA TERRA	Açafrão da terra em pó 100% cúrcuma moída. Embalagem de 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Sem aditivos e conservantes. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	100
24	HORTELÃ FRESCO	HORTELÃ FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas, sem ramos. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	100
25	INHAME	INHAME de primeira qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológicas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.000
26	IOGURTE	IOGURTE Embalagem Plástica de 1L, hermeticamente vedado. Feito com integral. Características sensoriais própria do produto. Rotulagem adequada conforme a Resolução RDC 259/2002 e 360/2003 – ANVISA. Sabores diversos. Não aceitaremos bebidas lácteas e outros diferente do iogurte	UN	4.000
27	LARANJA PÊRA	LARANJA PÊRA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa adequada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.400
28	LIMÃO ROSA	LIMÃO ROSA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa adequada.	KG	150

		(Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)		
29	LIMÃO TAITI	LIMÃO TAITI de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	200
30	LOURO ROSA	Folhas desidratadas sem ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	200
31	MAMÃO FORMOSA	MAMÃO FORMOSA de primeira qualidade, sem indicativos de contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	8.000
32	MANDIOCA RALADA	Do tipo branca ou amarela, fresca e sem casca, ralada, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente, limpa, acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	3.000
33	MANDIOCA SEM CASCA	MANDIOCA SEM CASCA resfriada de primeira qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofos e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 2 Kg ou 3 Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	5.000
34	MANGA PALMER	MANGA de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas.	KG	3.000

		Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
35	MANJERICÃO FRESCO	MANJERICÃO FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas, sem talos. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UND	200
36	MANJERICÃO SECO	MANJERICÃO SECO folhas desidratadas sem ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	UND	200
37	MASSA DA POLPA DE PEQUI	Massa da polpa de pequi, podendo incluir óleo, sal e outros ingredientes naturais para conservação (sem adição de conservantes artificiais). Aparência: Pasta homogênea ou levemente granulada, dependendo do processamento. Cor: Amarelo-alaranjado intenso, característico do pequi. Aroma e Sabor: Marcante e peculiar do pequi, levemente adocicado e com notas herbáceas. Deve conter no mínimo 60% de polpa de pequi. Ausência de Contaminantes: respeitar limites de micotoxinas, metais pesados e resíduos químicos. Deve ser mantido em temperatura não superior a 12º C (doze graus Celsius). Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	100
38	MELANCIA	Melancia de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	20.000
39	MELÃO AMARELO	Melão amarelo de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias, de	KG	8.000

		entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)		
40	MEXERICA PONKAN	Mexerica de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
41	MILHO VERDE FRESCO SEM CASCA	Milho verde fresco sem palha espiga de primeira qualidade de tamanho médio a grande, com grãos macios, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	16.450
42	OVO DE GALINHA	Ovos de galinha sem rachaduras e sujidades, embalagem de papel com uma dúzia cada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	DÚZIA	3.865
43	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G – KG.	Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.	UND	9.100
44	PEPINO COMUM	Pepino comum para salada de primeira qualidade sem contaminação aparente por fungos, sem danos mecânicos ou	KG	1.200

		causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
45	PIMENTA DE CHEIRO	Pimenta de cheiro, de boa qualidade, íntegro, firme, grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	KG	1.000
46	PIMENTÃO VERDE	Pimentão verde de primeira qualidade, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	700
47	POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL (amora, acerola, abacaxi, caju, cajá, maracujá, uva, morango, frutas vermelhas, manga e tamarindo)	Polpa de frutas congelada deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. O produto não fermentado, não concentrado, e não diluído. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Deve ser mantido em temperatura não superior a 12º C (doze graus Celsius). (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	8.260
48	QUEIJO MINAS FRESCAL	Produto lácteo fresco, de consistência branda e macia, com textura lisa ou eventualmente apresentando olhaduras mecânicas. Cor caracteristicamente esbranquiçada, e sabor que pode variar entre suave e levemente ácido, acompanhado de um odor suave e característico. O produto não possui crosta ou, quando presente, apresenta uma fina camada superficial. Elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído, utilizando coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas como ingredientes obrigatórios. Adicionalmente, podem ser incorporados ingredientes opcionais, tais como leite em pó, creme, sólidos de origem láctea, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio e cultivo de bactérias lácteas específicas, conforme necessário para ajuste de textura, sabor e conservação. O produto deve apresentar formato cilíndrico, com peso de 1 kg. Não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de	UND	2.400

		outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
49	QUEIJO MINAS MEIA CURA RALADO	Queijo minas meia cura ralado mantém todas as características essenciais do produto original, de massa semi-cozida, prensada e salgada, não defumado. Produzido a partir de leite ou leite reconstituído (padronizado ou não em gordura e proteína), coalho ou outras enzimas coagulantes, cloreto de sódio e cultivo de bactérias lácticas como ingredientes obrigatórios. Deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos para Queijos. Deve sofrer maturação por um período mínimo de 10 (dez) dias em temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius) e inferior a 16°C (dezesseis graus Celsius). Deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C (doze graus Celsius). Não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.500
50	REPOLHO BRANCO	Repolho branco de primeira qualidade, frescos e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	3.510
51	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	Requeijão cremoso tradicional. Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Embalagem de 180 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	6.240
52	RÚCULA	Rúcula de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes	UND	4.200

		e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 500 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
53	SALSINHA FRESCA	Salsinha fresca de primeira qualidade, folhas frescas, sem excesso de caules, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 300 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	MAÇO	1.000
54	TOMATE	Tomate de primeira qualidade, grande, com 60% de maturação, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	7.850
55	VAGEM VERDE	VAGEM VERDE in natura, fresca, macia, de tamanho regular de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 2Kg e 3Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.750

2. FONTE DE RECURSOS:

Recursos provenientes do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – FME

MANUTENÇÃO DAS ATIV. DO ENSINO FUNDAMENTAL

02.12.12.12.361.2012.2215.3.3.90.30.07 FICHA 2373 FONTE 101

MANUTENÇÃO DA PRÉ-ESCOLA

02.12.12.12.365.2012.2274.3.3.90.30.07 FICHA 2445 FONTE 101

MANUTENÇÃO DE CRECHES

02.12.12.12.365.2012.2273.3.3.90.30.07 FICHA 2428 FONTE 101

MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

02.12.12.12.306.2012.2214.3.3.90.30.07 FICHAS 2353/2354 FONTES 100/115.



3. PREÇO:

A definição dos preços observou o art. 8º da Resolução GGPA N° 8, de 2024, (informar qual metodologia utilizada).

4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA:

Os beneficiários fornecedores deverão apresentar em Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Os Beneficiários Fornecedores:

1. Inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
2. Extrato da DAP Física ou CAF do agricultor familiar participante, ativa;
3. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar com assinatura do agricultor participante;
4. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda; e
5. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

II- As Organizações Formais Fornecedoras:

1. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
2. Extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, ativa;
3. Prova de regularidade com a Receita Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
4. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
5. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal;
6. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
7. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e



8. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

III - Demais grupos fornecedores:

1. Número do Cadastro de Pessoa Física - CPF
2. Extrato da DAP Física ou CAF de cada agricultor familiar participante, ativa;
3. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes;
4. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso; e
5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores e agricultoras participantes da proposta de venda.

5. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS.

O gestor deve informar a decisão de priorização por algum público de acordo com a Resolução GGPA N° 8/2024. Em caso positivo, deve ficar claro qual será a forma de classificação dos interessados, levando-se em conta o atendimento ao público prioritário.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

Imediatamente após a fase de habilitação, deverão ser entregues amostras dos produtos no O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no Colégio Municipal Professor Lourenço Batista, Endereço: Av. Jose Dias Guimaraes, nº 535, Centro. Rio Quente – GO. CEP: 75667-000, até o dia 20/06/2025, até as 15:00 horas, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em até 7 dias após o prazo da apresentação das amostras.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produto	Quant.	Local de entrega	Periodicidade de entrega
ABACATE	20,0	Kg	Creche e Escolas
ABACAXI PÉROLA	175,0	Kg	Creche e Escolas
ABOBORA CABOTIÁ	50,0	Kg	Creche e Escolas
ABOBREINHA VERDE	30,0	kg	Creche e Escolas
ACELGA	70,0	Und	Creche e Escolas
ALFACE AMERICANA	70,0	Und	Creche e Escolas
ALFACE CRESPA	70,0	Und	Creche e Escolas
ALHO	25,0	kg	Creche e Escolas
BANANA MAÇÃ	170,0	kg	Creche e Escolas
BANANA NANICA	20,0	kg	Creche e Escolas
BANANA PRATA	190,0	kg	Creche e Escolas

BATATA DOCE	50,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
BATATA INGLESA	50,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
BETERRABA	20,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO - PESO UNITÁRIO ENTRE 45 A 50 G	40,0	kg	Escolas	Mensal
BROCOLIS COMUM	50,0	kg	Creche e Escolas	Quinzenal
CEBOLA AMARELA DE CABEÇA	50,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
CEBOLINHA VERDE	15,0	Maço	Creche e Escolas	Semanal
CENOURA	40,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
CHUCHU	40,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
COUVE MANTEIGA	50,0	Maço	Creche e Escolas	Semanal
COUVE-FLOR	50,0	kg	Creche e Escolas	Quinzenal
CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO DA TERRA	5,0	kg	Creche e Escolas	Mensal
HORTELÃ FRESCO	5,0	kg	Creche e Escolas	Mensal
INHAME	25,0	kg	Creche e Escolas	Mensal
IOGURTE	90,0	L	Escolas	Mensal
LARANJA PÉRA	170,0	kg	Creche e Escolas	Quinzenal
LIMÃO ROSA	5,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
LIMÃO TAITI	5,0	kg	Creche e Escolas	Quinzenal
LOURO ROSA	2,0	kg	Creche e Escolas	Mensal
MAMÃO FORMOSA	160,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
MANDIOCA RALADA	50,0	kg	Creche e Escolas	Quinzenal
MANDIOCA SEM CASCA	50,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
MANGA PALMER	30,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
MANJERICÃO FRESCO	2,5	kg	Creche e Escolas	Quinzenal
MANJERICÃO SECO	1,0	kg	Creche e Escolas	Mensal
MASSA DA POLPA DE PEQUI	2,0	kg	Creche e Escolas	Mensal
MELANCIA	200,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
MELÃO AMARELO	140,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
MEXERICA PONKAN	170,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
MILHO VERDE FRESCO SEM CASCA	85,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
ODO DE GALINHA	150	Und	Creche e Escolas	Semanal
ODO DE GALINHA	650	Und	Escolas	Mensal
PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G – KG.	40,0	kg	Escolas	Mensal
PEPINO COMUM	20,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
PIMENTA DE CHEIRO	13,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
PIMENTÃO VERDE	15,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL (amora, acerola, abacaxi, caju, cajá, maracujá, uva, morango, frutas vermelhas, manga e tamarindo)	40,0	kg	Escolas	Semanal
QUEIJO MINAS FRESCAL	5,0	Und	Creche	Semanal
QUEIJO MINAS FRESCAL	20,0	Und	Escolas	Quinzenal
QUEIJO MINAS MEIA CURA RALADO	7,0	kg	Creche e Escolas	Quinzenal
REPOLHO BRANCO	20,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	5,0	kg	Creche e Escolas	Mensal
RÚCULA (maço de 500 gramas)	20,0	Und	Creche e Escolas	Semanal
SALSINHA FRESCA	5,0	Und	Creche e Escolas	Semanal
TOMATE	50,0	Und	Creche e Escolas	Semanal
VAGEM VERDE	50,0	Und	Creche e Escolas	Quinzenal

Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no:

- Colégio Municipal Professor Lourenço Batista, Endereço: Av. Jose Dias Guimaraes, nº 535, Centro. Rio Quente – GO. CEP: 75667-000,
- Creche Comecinho de Vida – Rua Izabel Gonzaga De Lima Q 04 L 20/21 Setor Central – Rio Quente- GO.



Na qual se atestará o seu recebimento.

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado em até 5(cinco) dias úteis após a última entrega do mês, por meio de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

9. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por meio eletrônico, por meio do seguinte endereço: licitacao@rioquente.go.gov.br.

As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados a partir da intimação, devendo o recurso ser encaminhado por meio eletrônico, para o seguinte endereço: licitacao@rioquente.go.gov.br.

Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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.

O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais participantes 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.



O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

A presente Chamada Pública será realizada presencialmente na Prefeitura Municipal de Rio Quente – GO, na Secretaria Municipal de Administração, situada na Avenida José Dias Guimarães, nº 535, Centro, CEP 75667-000 – Sala de Licitação.

A sessão ocorrerá às 9h da manhã do dia 17 de junho de 2025.

Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Os gêneros alimentícios adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários fornecedores, observando que os gêneros alimentícios in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações são considerados produção própria destes fornecedores.

Os beneficiários fornecedores podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de gêneros alimentícios beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato.

Os valores a serem pagos aos beneficiários fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada gênero alimentício, compatíveis com os vigentes no mercado varejista local e discriminados nesta chamada pública.

O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, por órgão comprador, previsto no Decreto Nº 11.802 de 28 de novembro de 2023.

O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo por DAP ou CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador.

Rio Quente – GO, 14 de maio de 2025.

**OTÁVIO MARCOLINO DOS SANTOS
GESTOR DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

Item	Produto	Descrição	Und	Total
1	ABACATE	De primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas e em grau médio de maturação. Embalado em caixa apropriada. (condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	500
2	ABACAXI PÉROLA	Tamanho médio, limpo, de primeira e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	KG	15.000
3	ABOBORA CABOTIÁ	De primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	5.000
4	ABOBRINHA VERDE	De primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	5.000

5	ACELGA	Acelga de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, firme, com suas folhas crocantes e bem unidas, verdes de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	4.000
6	ALFACE AMERICANA	Alface americana de primeira qualidade, crocante, sem danos mecânicos ou causados por pragas, as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	9.360
7	ALFACE CRESPA	Alface crespa de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. As folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	2.000
8	ALHO	Alho de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, grão graúdo fisiologicamente desenvolvido, não brotado. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.100
9	BANANA MAÇÃ	Banana maçã de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a	KG	7.800

		resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
10	BANANA NANICA	Banana nanica de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
11	BANANA PRATA	Banana prata de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	11.180
12	BATATA DOCE	Batata doce de primeira qualidade sem danos mecânicos, ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.500
13	BATATA INGLESA	Batata inglesa comum lisa, de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	5.000
14	BETERRABA	Beterraba de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas, firmes, graúdas, fisiologicamente desenvolvida, não brotada. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.500
15	BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO - PESO UNITÁRIO ENTRE 45 A 50 G	Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico ou palito e peso entre 45 a 50 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto,	UND	9.100

		preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.		
16	BROCOLIS COMUM	Brócolis comum de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.000
17	CEBOLA AMARELA DE CABEÇA	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA de coloração amarelo claro, de 1ª qualidade sem danos fisiológicos ou mecânicos ou causados por pragas, sem terra ou excesso de sujidades. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	4.500
18	CEBOLINHA VERDE	CEBOLINHA VERDE de primeira qualidade, frescas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Maço de 300 gramas embalados em sacos de polietileno, atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	MAÇO	1.000
19	CENOURA	CENOURA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	5.000
20	CHUCHU	CHUCHU de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária	KG	2.500

		atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
21	COUVE MANTEIGA	COUVE MANTEIGA EM FOLHA folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes e atóxicas. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	4.000
22	COUVE-FLOR	COUVE FLOR de primeira qualidade, sem danos mecânicos causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.500
23	CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO DA TERRA	Açafrão da terra em pó 100% cúrcuma moída. Embalagem de 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Sem aditivos e conservantes. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	100
24	HORTELÃ FRESCO	HORTELÃ FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas, sem ramos. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	100
25	INHAME	INHAME de primeira qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológicas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.000

26	IOGURTE	IOGURTE Embalagem Plástica de 1L, hermeticamente vedado. Feito com integral. Características sensoriais própria do produto. Rotulagem adequada conforme a Resolução RDC 259/2002 e 360/2003 – ANVISA. Sabores diversos. Não aceitaremos bebidas lácteas e outros diferente do iogurte	UN	4.000
27	LARANJA PÉRA	LARANJA PÉRA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.400
28	LIMÃO ROSA	LIMÃO ROSA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	150
29	LIMÃO TAITI	LIMÃO TAITI de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	200
30	LOURO ROSA	Folhas desidratadas sem ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	200
31	MAMÃO FORMOSA	MAMÃO FORMOSA de primeira qualidade, sem indicativos de contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	8.000
32	MANDIOCA RALADA	Do tipo branca ou amarela, fresca e sem casca, ralada, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte,	KG	3.000

		colheita recente, limpa, acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.		
33	MANDIOCA SEM CASCA	MANDIOCA SEM CASCA resfriada de primeira qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofos e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 2 Kg ou 3 Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	5.000
34	MANGA PALMER	MANGA de 1 ^a qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	3.000
35	MANJERICÃO FRESCO	MANJERICÃO FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas, sem talos. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UND	200
36	MANJERICÃO SECO	MANJERICÃO SECO folhas desidratadas sem ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	UND	200
37	MASSA DA POLPA DE PEQUI	Massa da polpa de pequi, podendo incluir óleo, sal e outros ingredientes naturais para conservação (sem adição de conservantes artificiais). Aparência: Pasta homogênea ou levemente granulada, dependendo do processamento. Cor: Amarelo-alaranjado intenso, característico do pequi. Aroma e Sabor: Marcante e peculiar do pequi, levemente adocicado e com notas herbáceas. Deve conter no mínimo 60% de polpa de pequi. Ausência de Contaminantes: respeitar limites de micotoxinas, metais pesados e resíduos químicos. Deve ser mantido em	KG	100

		temperatura não superior a 12º C (doze graus Celsius). Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
38	MELANCIA	Melancia de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	20.000
39	MELÃO AMARELO	Melão amarelo de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias, de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	8.000
40	MEXERICA PONKAN	Mexerica de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
41	MILHO VERDE FRESCO SEM CASCA	Milho verde fresco sem palha espiga de primeira qualidade de tamanho médio a grande, com grãos macios, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	16.450
42	OVO DE GALINHA	Ovos de galinha sem rachaduras e sujidades, embalagem de papel com uma dúzia cada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	DÚZIA	3.865
43	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G – KG.	Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada,	UND	9.100

		proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.		
44	PEPINO COMUM	Pepino comum para salada de primeira qualidade sem contaminação aparente por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.200
45	PIMENTA DE CHEIRO	Pimenta de cheiro, de boa qualidade, íntegro, firme, grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	KG	1.000
46	PIMENTÃO VERDE	Pimentão verde de primeira qualidade, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	700
47	POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL (amora, acerola, abacaxi, caju, cajá, maracujá, uva, morango, frutas vermelhas, manga e tamarindo)	Polpa de frutas congelada deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. O produto não fermentado, não concentrado, e não diluído. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Deve ser mantido em temperatura não superior a 12º C (doze graus Celsius). (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	8.260
48	QUEIJO MINAS FRESCAL	Produto lácteo fresco, de consistência branda e macia, com textura lisa ou eventualmente apresentando olhaduras mecânicas. Cor characteristicamente esbranquiçada, e sabor que pode variar entre suave e levemente ácido,	UND	2.400

		acompanhado de um odor suave e característico. O produto não possui crosta ou, quando presente, apresenta uma fina camada superficial. Elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído, utilizando coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas como ingredientes obrigatórios. Adicionalmente, podem ser incorporados ingredientes opcionais, tais como leite em pó, creme, sólidos de origem láctea, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio e cultivo de bactérias lácteas específicas, conforme necessário para ajuste de textura, sabor e conservação. O produto deve apresentar formato cilíndrico, com peso de 1 kg. Não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
49	QUEIJO MINAS MEIA CURA RALADO	Queijo minas meia cura ralado mantém todas as características essenciais do produto original, de massa semi-cozida, prensada e salgada, não defumado. Produzido a partir de leite ou leite reconstituído (padronizado ou não em gordura e proteína), coalho ou outras enzimas coagulantes, cloreto de sódio e cultivo de bactérias lácticas como ingredientes obrigatórios. Deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos para Queijos. Deve sofrer maturação por um período mínimo de 10 (dez) dias em temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius) e inferior a 16°C (dezesseis graus Celsius). Deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C (doze graus Celsius). Não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.500
50	REPOLHO BRANCO	Repolho branco de primeira qualidade, frescos e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização.	KG	3.510

		Isento de pontos amarelados ou apodrecidos. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
51	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	Requeijão cremoso tradicional Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Embalagem de 180 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	6.240
52	RÚCULA	Rúcula de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 500 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UND	4.200
53	SALSINHA FRESCA	Salsinha fresca de primeira qualidade, folhas frescas, sem excesso de caules, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 300 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	MAÇO	1.000
54	TOMATE	Tomate de primeira qualidade, grande, com 60% de maturação, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	7.850
55	VAGEM VERDE	VAGEM VERDE in natura, fresca, macia, de tamanho regular de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 2Kg e 3Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a	KG	1.750

		resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	
--	--	--	--

1.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses. (Doze meses), contados da assinatura do contrato na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.2. 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.

1.3. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.772.983,00, conforme custos unitários apostos no anexo II deste termo.

2. 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.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Especificar o formato a ser adotado dentre os especificados no Art. 2º da Resolução GGPAA 8/2024.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

a) Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006;

b) Os produtos devem estar adequados de acordo com os regulamentos vigentes (MAPA/Anvisa);

c) Deverá ser garantido o percentual mínimo de 50% de mulheres como fornecedoras.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 10 (dez) dias corridos, contados do(a) emissão do recebimento da Nota de Empenho, conforme pedido do setor requisitante, com aproximadamente 1 uma entrega por semana.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o beneficiário ou organização fornecedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) 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:

Colégio Municipal Prof. Lourenço Batista – Av. Dos Canários, SN, Fauna I – Rio Quente
Creche Comecinho de vida – Rua Izabel Gonzaga de Lima Q 04 L20/21 Setor Central –Rio Quente-GO

6. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

6.1. Não haverá garantia contratual.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

7.2. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

7.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

7.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

7.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

7.6. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

7.7. O contratado 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 contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

7.8. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

7.9. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).



7.10. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

7.11. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, 31º).

7.12. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora junto ao SICAF.

7.13. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.15. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.16. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03n dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Descrever.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

DA SELEÇÃO E PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

9.1 Para a seleção, as propostas de venda habilitadas devem ser classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade pelos órgãos e entidade compradoras:

I - Projetos de fornecedores do próprio município;

II - Projetos das regiões geográficas imediatas;

III - Projetos das regiões geográficas intermediárias;

IV - Projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e

V - Projetos de outras UFs. Parágrafo único. Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de CAFs válidas integrantes da CAF jurídica.



9.2. Para a aquisição dos alimentos, os órgãos ou entidades compradoras deverão priorizar os seguintes grupos de beneficiários fornecedores:

- I - Inscritos no CadÚnico;
- II - Povos indígenas;
- III - povos e comunidades tradicionais;
- IV - Assentados da reforma agrária;
- V - Pescadores;
- VI - Negros;
- VII- mulheres;
- VIII - jovens entre 18 e 29 anos;

IX - Fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos;

§1º Para o cálculo de prioridade, deverá ser considerado o número ou porcentagem de beneficiários fornecedores elencados em cada um dos grupos, o qual será informado pela organização fornecedora.

§2º Devem ser priorizadas organizações cujos beneficiários fornecedores enquadrem-se em mais de um grupo, conforme número ou porcentagem informada pela organização fornecedora.

§ 3º No caso de empate entre organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de associados e cooperados que se enquadrem nestes grupos.

§ 4º No caso de empate entre as demais organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados e cooperados, conforme CAF jurídica.

§ 5º No caso de persistência do empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poder-se-á optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

9.3 As organizações fornecedoras poderão encaminhar projetos mediante apresentação do CNPJ regular e desde que todos os beneficiários fornecedores cadastrados para entrega de produtos possuam a DAP válida ou o CAF ativo ou que se enquadrem no disposto no art. 7º. Parágrafo único. No caso de projetos de povos indígenas e povos e comunidades tradicionais, é permitida a contratação de projetos por meio de projetos coletivos, sendo, neste caso, o pagamento efetuado diretamente aos beneficiários fornecedores.

9.4. Os beneficiários fornecedores que tiveram propostas de venda selecionadas



devem formalizar os contratos com o órgão comprador, conforme modelo disposto no anexo VI, devendo os mesmos serem publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

9.5 As propostas apresentadas terão um prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

9.6 Durante o prazo de validade, as propostas serão consideradas irretratáveis, não sendo permitidas alterações de preços, condições ou qualquer outro aspecto substantivo, quantitativo ou qualitativo.

9.7 Ao proponente que, injustificadamente, recusar-se a honrar sua proposta dentro do prazo de validade serão aplicadas as sanções de desclassificação e advertência formal.

10 . DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados abaixo, conforme valores estimados:

12.02.12.12.361.2012.2215.3.3.90.30 Fonte 101 Ficha 2373 (Ensino Fundamental)

12.02.12.12. 365.2012.2274. 3.3.90.30 Fonte 101 Ficha 2445 (Pré Escola)

12.02.12.12. 365.2012.2273. 3.3.90.30 Fonte 101 Ficha 2428 (Creche)

12.02.12.12.306.2012.2214.3.3.90.30 Fontes 100/115 Fichas 2353/2354 (Merenda Escolar)

Rio Quente, datado eletronicamente.

Otávio Marcolino dos Santos
Secretário Municipal de Educação



ANEXO II

Item	Produto	Und	Qde	R\$ Und	R\$ Total
1	ABACATE	KG	500,00	11,00	5.500,00
2	ABACAXI PÉROLA	KG	15.000,00	7,50	112.500,00
3	ABOBORA CABOTIÁ	KG	5.000,00	6,33	31.666,67
4	ABOBRINHA VERDE	KG	5.000,00	7,80	39.000,00
5	ACELGA	UN	4.000,00	8,00	32.000,00
6	ALFACE AMERICANA	UN	9.360,00	4,50	42.120,00
7	ALFACE CRESPA	UN	2.000,00	4,50	9.000,00
8	ALHO	KG	2.100,00	50,00	105.000,00
9	BANANA MAÇÃ	KG	7.800,00	12,00	93.600,00
10	BANANA NANICA	KG	2.500,00	8,17	20.416,67
11	BANANA PRATA	KG	11.180,00	8,53	95.402,67
12	BATATA DOCE	KG	2.500,00	6,77	16.916,67
13	BATATA INGLESA	KG	5.000,00	10,33	51.666,67
14	BETERRABA	KG	2.500,00	7,20	18.000,00
15	BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO - PESO UNITÁRIO ENTRE 45 A 50 G	UND	9.100,00	2,20	20.020,00
16	BROCOLIS COMUM	KG	2.000,00	18,00	36.000,00



17	CEBOLA AMARELA DE CABEÇA	KG	4.500,00	9,08	40.875,00
18	CEBOLINHA VERDE	MAÇO	1.000,00	5,00	5.000,00
19	CENOURA	KG	5.000,00	8,00	40.000,00
20	CHUCHU	KG	2.500,00	12,67	31.666,67
21	COUVE MANTEIGA	UN	4.000,00	5,00	20.000,00
22	COUVE-FLOR	KG	1.500,00	18,00	27.000,00
23	CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO DA TERRA	KG	100,00	58,67	5.866,67
24	HORTELÃ FRESCO	UN	100,00	5,00	500,00
25	INHAME	KG	1.000,00	11,33	11.333,33
26	IOGURTE	UN	4.000,00	13,00	52.000,00
27	LARANJA PÊRA	KG	2.400,00	7,50	18.000,00
28	LIMÃO ROSA	KG	150,00	9,00	1.350,00
29	LIMÃO TAITI	KG	200,00	9,00	1.800,00
30	LOURO ROSA	UN	200,00	5,50	1.100,00
31	MAMÃO FORMOSA	KG	8.000,00	8,50	68.000,00
32	MANDIOCA RALADA	KG	3.000,00	9,67	29.000,00
33	MANDIOCA SEM CASCA	KG	5.000,00	7,50	37.500,00
34	MANGA PALMER	KG	3.000,00	10,70	32.100,00
35	MANJERICÃO FRESCO	UND	200,00	6,00	1.200,00
36	MANJERICÃO SECO	UND	200,00	22,67	4.533,33
37	MASSA DA POLPA DE PEQUI	KG	100,00	39,33	3.933,33
38	MELANCIA	KG	20.000,00	4,73	94.666,67
39	MELÃO AMARELO	KG	8.000,00	12,00	96.000,00



40	MEXERICA PONKAN	KG	2.500,00	9,50	23.750,00
41	MILHO VERDE FRESCO SEM CASCA	KG	16.450,00	11,00	180.950,00
42	OVO DE GALINHA	DÚZIA	3.865,00	16,00	61.840,00
43	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G – KG.	UND	9.100,00	2,20	20.020,00
44	PEPINO COMUM	KG	1.200,00	9,00	10.800,00
45	PIMENTA DE CHEIRO	KG	1.000,00	48,33	48.333,33
46	PIMENTÃO VERDE	KG	700,00	15,50	10.850,00
47	POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL (amora, acerola, abacaxi, caju, cajá, maracujá, uva, morango, frutas vermelhas, manga e tamarindo)	KG	8.260,00	31,00	256.060,00
48	QUEIJO MINAS FRESCAL	UND	2.400,00	53,00	127.200,00
49	QUEIJO MINAS MEIA CURA RALADO	KG	1.500,00	61,00	91.500,00
50	REPOLHO BRANCO	KG	3.510,00	7,00	24.570,00
51	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	KG	6.240,00	65,00	405.600,00
52	RÚCULA	UND	4.200,00	5,00	21.000,00
53	SALSINHA FRESCA	MAÇO	1.000,00	5,00	5.000,00
54	TOMATE	KG	7.850,00	15,00	117.750,00
55	VAGEM VERDE	KG	1.750,00	36,50	63.875,00
	TOTAL				2.821.332,67



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

CHAMADA PÚBLICA Nº ()

Eu, _____, CPF nº e DAP ou CAF nº, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORMAIS FORNECEDORAS

CHAMADA PÚBLICA Nº ()

Eu, ____ representante da Cooperativa/Associação, com CNPJ nº e DAP ou CAF Jurídica nº declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP ou CAF e compõem esta cooperativa/associação.



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA DEMAIS GRUPOS FORNECEDORES

CHAMADA PÚBLICA Nº ()

Eu, ___ representante do grupo fornecedor, com CPF nº e DAP nº declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores listados na proposta de venda, que possuem DAP física.



ANEXO VI

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° ____/____, QUE FAZEM ENTRE SI (órgão), POR INTERMÉDIO DO (A) _____ E _____.

O (Órgão Federal, Estadual ou Municipal), pessoa jurídica de direito público ou privado, com sede à Rua , n.º , inscrita no CNPJ sob n.º , representada neste ato pelo (representante legal), o Sr. , doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou agricultor individual ou grupo coletivo) com sede à , n.º , em /UF, inscrita no CNPJ sob n.º , doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, da Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos Nº 8, de 2024, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº xx, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente instrumento é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, na modalidade Compra Institucional, para atendimento da demanda dos órgãos da administração pública, (municipal, distrital, estadual ou federal), de acordo com o edital da Chamada Pública n.º ____/____ (ano), o qual é parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação é de até XXX (prazo por extenso) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato ou da data de recebimento de instrumento equivalente (Nota de Empenho), sendo prorrogável nos termos do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, parte integrante deste Instrumento.

Discriminação do objeto:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL



VALOR TOTAL DA CHAMADA PÚBLICA					

CLÁUSULA QUARTA

1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar é de até R\$ 30.000,00 por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.

1. O limite de venda da organização fornecedora por órgão comprador deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 6.000.000,00, por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou CAF Pessoa Jurídica, respeitados os limites por unidade familiar.

CLÁUSULA QUINTA

As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento dos órgãos compradores ou Estados, DF, Municípios, para o exercício de (ano), na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

CLÁUSULA SEXTA

O início da entrega dos gêneros alimentícios se dará no prazo previsto no Edital de Chamada pública.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o Edital da Chamada pública.

O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente acordado.

CLÁUSULA SÉTIMA



Pelo fornecimento, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ (xxxxx).

CLÁUSULA OITAVA

No valor mencionado na cláusula sexta estão 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 NONA

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula sexta, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA

1. Das obrigações da Contratante:

- a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- b) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- c) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- d) notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; no total ou em parte, às suas expensas;
- e) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- f) efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Edital de chamada pública;
- g) a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem



como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

h) aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

i) cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

j) explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

k) arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

l) cumprir rigorosamente o cronograma de execução estabelecido, de acordo com as datas e prazos estipulados para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;

m) qualquer atraso ou descumprimento do cronograma por parte da CONTRATANTE deverá ser comunicado ao CONTRATADO com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao CONTRATADO.

2. Das obrigações da Contratada:

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

a) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;

b) substituir, às suas expensas, em prazo de 10 (dez) dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;

c) comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

d) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

e) indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

f) cumprir os limites financeiros de participação previstos na alínea b), inciso I, Art. 6º do Decreto nº 11802/2023 e alínea b), inciso II, Art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;



g) o Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;

h) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).



iv. Multa:

1. Moratória de xx% (xx por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de xx (xx) dias;

2. Moratória de xx % (xx por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de xx% (xxx por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

i. O atraso superior a XXXXXX dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de xxx% a xxx% do valor do Contrato.

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de% a ...% do valor do Contrato.

5. Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de xxx% a xxx% do valor do Contrato.

6. Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de xxx% a xxx% do valor do Contrato.

7. Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de xx% a xx% do valor do Contrato.

A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).



Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de XX (XXXX) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedural e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas



(Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punitas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

O CONTRATADO deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

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 a fiscalização efetuada pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

Em caso de descumprimento injustificado do cronograma de execução ou da periodicidade dos pedidos por parte da CONTRATANTE, o CONTRATADO terá o direito de notificar a CONTRATANTE por escrito, solicitando a regularização da situação. Caso a CONTRATANTE não tome as medidas necessárias para corrigir os atrasos ou não justifique adequadamente eventuais atrasos, fica a contratante sujeito às penalidades previstas na cláusula décima primeira.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA



O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública Nº /ANO, pela Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos n.º 8, de XX/XXXX, pela Lei n.º 14.628, de 20 de julho de 2023, e pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data de sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até de xx de xx de 2025.

O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

É competente o Foro da Comarca de xxxx para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas. (Município), de xx de xx 2025

.CO N T R AT A N T E



.C O N T R A T A D O

T E S T E M U N H A S :



ANEXO VII

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Proposta de atendimento à Chamada Pública nº					
I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço			4. Município - UF	5. CEP	
6. Nome do representante legal			7. CPF	8. DDD/Fone	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço / Unidade	6. Preço Total
Nome					
CPF					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome					

Av. José Dias Guimarães, nº535, Centro, CEP 75.667-000

Rio Quente – GO, Fone (64) 3452-7000

www.rioquente.go.gov.br



CPF						
Nº DAP ou CAF						Total agricultor
Nome						
CPF						
Nº DAP ou CAF						Total agricultor
Nome						
CPF						
Nº DAP ou CAF						Total agricultor
Nome						
CPF						
Nº DAP ou CAF						Total agricultor
Total da proposta						

Av. José Dias Guimarães, nº535, Centro, CEP 75.667-000

Rio Quente – GO, Fone (64) 3452-7000

www.rioquente.go.gov.br



--	--	--	--

III - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

Produto	Unidade	Quantidade	Preço/Unidad e	Valor Total por Produto
1				
2				
3				
4				
Total da proposta:				

IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante da Organização Fornecedor	Fone:	CPF:
		E-mail:	



ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ nº , DAP ou CAF jurídica nº com sede , neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda) , portador (a) da Cédula de Identidade RG nº , CPF nº , nos termos do Estatuto Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ xxxx (xxxxxxxx) por DAP ou CAF/ANO CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 14 628, de 20 de julho de 2023, regulamentada pelo Decreto nº11.802/2023, e suas alterações e da Resolução GGPA nº08, de XXX/XXX/2025, e demais documentos normativos, no que couber.

Local _____/_____,

Assinatura (apresentar a lista dos CPF e DAP física de cada agricultor participante)
Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

ANEXO IX

1. Atesto que o (Órgão Comprador) _____, CNPJ _____, localizado (endereço completo) _____, representado (a) pelo(a) Sr(a). (nome do representante do Órgão Comprador) _____, CPF _____, recebeu em ____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ da Organização Fornecedor/Agricultor(a) Familiar/Grupo Informal referente a "Edital de Chamada Pública nº XX Contrato nº XX_____, os produtos abaixo relacionados:

Produto/Item	Unidade	Quantidade	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$) (*)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
VALOR TOTAL:				

(*) Anexar Notas Fiscais ou recibos válidos

8. Nestes termos, os itens/produtos entregues estão de acordo com o "Projeto de Venda" e totalizam o valor de R\$ _____ (______).

Declaro, ainda, sob as penas da Lei (art. 299 do Código Penal), que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, conforme estabelecido no "Projeto de Venda. Durante o recebimento dos itens/produtos, ocorreram as seguintes situações que gostaríamos de registrar:

Local e Data



ASSINATURAS	
Representante do Órgão Comprador, Cargo e CPF	Representante da organização fornecedora ou beneficiário fornecedor, Cargo e CPF
Representante do Órgão Comprador, Cargo e CPF	

TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE COMPRA INSTITUCIONAL