PROCESSO Nº 06/2025.

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025.

DISPENSA Nº 02/2025.

A Prefeitura Municipal de Manga/MG, pessoa jurídica de direito público, com sede à Praça Coronel Bembém, n°1.477, inscrita no CNPJ sob n.º 18.270.447/0001-46, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Anastácio Guedes Saraiva, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de fevereiro a dezembro de 2025 (ano letivo). Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a Documentação para Habilitação e o Projeto de Venda, ao Setor de Licitações, na Prefeitura Municipal de Manga, localizada á Praça Coronel Bembém, nº 1.477, Centro neste município, até o dia 07 (sete) dias de fevereiro de 2025, sexta-feira, às 09 (nove) horas, quando terá início a Sessão Pública, no Auditório da Prefeitura de Manga/MG.

Período de divulgação da Chamada Pública:	De 17/01/2025 a 07/02/2025.
Entrega dos Envelopes:	Os envelopes deverão ser entregues no setor de licitação, localizado no Prédio da Prefeitura Municipal de Manga, situado na Praça Coronel Bembém, nº 1470, Bairro Centro, Manga/MG, CEP 39.460-000, do dia 17/01/2025, durante o horário de expediente citado no preâmbulo até as 09h:00min do dia 07/02/2025.
Abertura dos Envelopes /Sessão Pública:	A partir das 09:00 horas do dia 07/02/2025.

1. OBJETO

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

Item	Descrição Sucinta	UND	Qtde	Valor Unit Estimado	Subtotal Estimado
1	Abóbora Comum, de primeira; deverão apresentar coloração e tamanho uniforme; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	500	4,40	2.200,00
2	Abóbora japonesa, de primeira: deverão apresentar coloração e tamanho uniforme; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	450	4,25	1.912,50
3	Acerola de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600	7,15	4.290,00
4	Alface de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas.	UND	250	5,05	1.262,50
5	Banana Prata, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	500	6,10	3.050,00
6	Batata Doce, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	800	4,55	3.640,00
7	Beterraba, lisa; de primeira; firme e intacta; sem lesões física e mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	500	4,35	2.175,00
8	Caju, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600	7,05	4.230,00
9	Cebola branca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	400	6,90	2.760,00

10	Cenoura primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	1.000	5,15	5.150,00
11	Cheiro Verde (Junção de Cebolinha e Cheiro verde); sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas.	UND	80	4,55	364,00
12	Chuchu de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	500	4,05	2.025,00
13	Corante Alimentício; em pó fino, na cor alaranjada, cheiro e sabor próprio, constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Produto de acordo com NTA 85. Embalagem plástica atóxica, contendo rotulagem com informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Livre de fermentação, não podendo e star rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As características organolépticas, físico-químicos, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Pacote com 500g.	KG	60	21,55	1.293,00
14	Feijão Carioquinha, tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg.	KG	1.000	8,55	8.550,00
15	Feijão Catador, tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg.	KG	500	8,45	4.225,00
16	Goiaba de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	300	8,05	2.415,00
17	Laranja, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúdas.	KG	500	5,55	2.775,00
18	Leite líquido, pasteurizado, integral, tipo C, homogêneo, branco leitoso. Produto de acordo com NTA 84. O leite deve ser entregue em temperatura de refrigeração. Embalagem plástica, atóxica, contendo rotulagem com informações nutricionais, dados de identificação do	LT	2.778	5,10	14.167,80

	produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 litro.				
19	Mamão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	400	5,05	2.020,00
20	Mandioca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600	4,40	2.640,00
21	Maracujá, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	700	9,05	6.335,00
22	Maxixe, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	100	5,15	515,00
23	Melancia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	1.000	3,55	3.550,00
24	Mexerica Ponkan, lisa, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	250	3,90	975,00
25	Milho verde, fresca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	1.000	5,05	5.050,00
26	Pão caseiro, deverá ser fabricado com matérias de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 50g. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.	KG	1.600	17,90	28.640,00
27	Pão doce, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 70g. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.	KG	1.200	23,90	28.680,00
28	Pimentão de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	100	7,05	705,00
29	Quiabo, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	50	4,05	202,50
30	Tempero completo, sem pimenta e urucum, contendo alho, sal, cebola. Deve estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes e provocar alterações no alimento. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo rotulagem nutricional, dados de	KG	300	24,95	7.485,00

	identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 Kg.				
31	Tomate Santa Cruz, lisa, firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	904	9,05	8.181,20
32	Umbu, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600	8,05	4.830,00
VALOR TOTAL PREVIO ESTIMADO				**R$ 166.293,50**	

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

2. FONTE DE RECURSO

As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta de recursos provenientes do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), Elementos de Despesas n.º 33903203, Fonte de Recursos n.º 100000, exercício financeiro do ano corrente.

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

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

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

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

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPOFORMAL

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

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

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

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

VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

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

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata XX após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 01 dia após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

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

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

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

b) A aquisição dos gêneros alimentícios, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido;

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

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

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

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior

porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

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

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

a) As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município de Manga, se solicitadas, deverão ser apresentadas após a fase de habilitação, no prazo de até 01 (um) dia útil a contar da ciência de Convocação pela EEx.

b) As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do beneficiário fornecedor e/ou Organização fornecedora, e a especificação do produto.

c) A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

d) As amostras serão analisadas observando-se, além das especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme tabela constante no subitem 1.1 deste edital, os seguintes critérios de avaliação: validade, peso, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional.

e) A análise ficará a cargo da Nutricionista RT - PNAE, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado, aprovando ou desaprovando o produto.

f) As amostras poderão ser dispensadas, a critério da Nutricionista RT - PNAE, quando não houver divergências entre a descrição dos itens deste Projeto Básico e a descrição das propostas.

g) O ateste da conformidade dos produtos, quanto às suas condições, qualidade e quantidade serão realizadas pelos fiscais designados em cada entrega.

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na Secretaria Municipal de Educação, com sede à Rua Montes Claros, nº 221, Centro, Manga/MG, até o dia 05 (cinco) dias , após a

licitação, até as 17:00h, 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 03 dias após o prazo da apresentação das amostras.

Os produtos que passarão pela amostragem serão os contidos no Termo de Referência.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Cronograma de entrega das Escolas do Ensino Infantil

ITEM	UND MED.	DESCRIÇO.	MÊS ENTREGA	PERIODICIDADE	CEIM ARVO-REDO	CEIM CONTOS DE FADAS	CEIM STO. ANTONIO	CEIM PETER PAN	CEIM MUNDO MAGICO	CEIM-NHANDUTIBA	NEASE ESTRELA
1	Kg	Abóbora comum,	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2	Kg	Abóbora japonesa,	Abril/Ago	Semanal – 10x	09	09	04	04	04	04	04
3	Kg	Acerola de primeira;	Abr/Ago	Mensal – 2x	20	25	15	15	05	05	10
4	Kg	Alface;	Mai/Set	Semanal – 10x	05	05	02	02	02	02	02
5	Kg	Banana Prata;	Mai/Jun	Semanal– 5x	22	20	16	14	08	10	10
6	Kg	Batata Doce;	Jun/Ago	Semanal – 21x	09	09	04	04	04	04	04
7	Kg	Beterraba;	Jun/Ago /Set	Quinzenal – 2x	20	20	10	10	05	05	10
8	Kg	Caju;	Mai	Semanal – 4x	20	25	15	15	05	05	10
9	Kg	Cebola branca;	Mai	Quinenal – 2x	12	11	06	07	04	04	04
10	Kg	Cenoura;	Jun/Ago	Quinzenal – 4x	20	20	10	10	05	05	10
11	Kg	Cheiro verde;	Jun/Ago	Mensal– 2x	03	03	02	02	02	01	02
12	Kg	Chuchu de primeira;	Mai/Set	Mensal– 2x	20	20	10	10	05	05	10
13	Kg	Corante alimentício;	x	x	x	x	x	x	x	x	x
14	Kg	Feijão carioquinha;	Mai/Jun	Quinzenal – 4x	40	40	20	15	10	05	10
15	Kg	Feijão catador;	Jun	Quinzenal – 2x	40	40	20	15	10	05	10
16	Kg	Goiaba de primeira;	Abr	Semanal – 3x	25	25	15	15	05	05	10
17	Kg	Laranja de primeira;	Abr/Mai	Semanal– 5x	25	25	15	15	05	05	10
18	Kg	Leite pasteu-rizado;	Abr	Única	25	25	15	15	05	05	10
19	Kg	Mamão, de primeira;	Abr	Semanal – 4x	25	25	15	15	05	05	10
20	Kg	Mandioca, de primeira;	Jun	Quinzenal – 2x	30	40	15	12	10	10	22
21	Kg	Maracujá, de primeira;	Abr/Mai	Semanal – 7x	25	25	15	15	05	05	10
22	Kg	Maxixe de	Abr/Jul	Semanal –	13	15	06	04	03	02	05

		primeira;		21x							
23	Kg	Melancia, de primeira;	x	x	x	x	x	x	x	x	x
24	Kg	Mexerica Ponkan;	Abr	Semanal – 2x	27	26	20	16	13	12	11
25	Kg	Milho Verde;	x	x	x	x	x	x	x	x	x
26	Kg	Pão caseiro;	Ago/Set	Quinzenal – 4x	42	42	22	15	12	05	12
27	Kg	Pão doce;	Abr/Mai/ Jun	Quinzenal – 6x	42	42	22	15	12	05	12
28	kg	Pimentão;	x	x	x	x	x	x	x	x	x
29	kg	Quiabo de primeira	Abr/Ago	Mensal – 2x	05	05	05	2,5	2,5	2,5	2,5
30	kg	Tempero completo;	x	x	x	x	x	x	x	x	x
31	kg	Tomate santa cruz;	Abr/Mai	Semanal – 8x	20	20	10	10	05	05	10
32	kg	Umbu de primeira;		Semanal – 2x	20	25	15	15	05	05	10

Cronograma de Entregas das Escolas do Ensino Fundamental-Quilombola

ITEM	UND MED.	DESCRIÇAO	MÊS ENTREGA	PERIODICIDADE	E. M. BEBEDOURO	E. M. CASTELO BRANCO	E. M. JOAQUIM ALVES GUIMARÃES	E. M. MAMÉDIO PEREIRA DA SILVA	E. M. THIAGO GONÇALVES DA SILVA	E. M. ILHA DA INGAZEIRA
1	Kg	Abóbora comum,	x	x	x	x	x	x	x	x
2	Kg	Abóbora japonesa,	Abr	Semanal - 4x	03	03	03	04	03	1,5
3	Kg	Acerola de primeira;	Abr/Mai	Mensal – 2x	10	10	10	15	10	05
4	Kg	Alface;	Abr/Mai	Semanal – 10x	01	01	01	01	01	x
5	Kg	Banana Prata;	x	x	x	x	x	x	x	x
6	Kg	Batata Doce;	x	x	x	x	x	x	x	x
7	Kg	Beterraba;	Jun	Quinzenal – 2x	2,5	2,5	2,5	4	2,5	1
8	Kg	Caju;	Mai	Semanal – 2x	10	10	10	15	10	05
9	Kg	Cebola branca;	Mai	Semanal – 3x	04	04	04	04	03	01
10	Kg	Cenoura;	Mai/Jun	Quinzenal – 4x	2,5	2,5	2,5	4	2,5	1
11	Kg	Cheiro verde;	Abr	Quinzenal – 2x	01	01	01	01	01	-
12	Kg	Chuchu de primeira;	Mai	Quinzenal – 2x	2,5	2,5	2,5	4	2,5	1
13	Kg	Corante alimentício;	Mai	Única	01	02	02	02	02	01
14	Kg	Feijão carioquinha;	Abr/Mai	Quinzenal – 4x	05	05	05	10	05	05
15	Kg	Feijão catador;	Jun	Quinzenal – 2x	05	05	05	10	05	05
16	Kg	Goiaba de primeira;	x	x	x	x	x	x	x	x
17	Kg	Laranja de primeira;	Abr/Ma/ Jun.	Semanal– 12x	05	05	05	05	05	02
18	Kg	Leite pasteurizado;	x	x	x	x	x	x	x	x
19	Kg	Mamão, de primeira;	Mar/Abr.	Semanal – 8x	10	10	10	20	10	10
20	Kg	Mandioca, de primeira;	Mai.	Quinzenal – 2x	12	10	10	20	10	05

21	Kg	x	x	x	x	x	x	x	x	x
22	Kg	x	x	x	x	x	x	x	x	x
23	Kg	Melancia, de primeira;	Abr	Unica	10	10	05	15	08	02
24	Kg	Mexerica Ponkan;	Mai	Semanal – 4x	02	01	01	02	01	01
25	Kg	Milho Verde;	x	x	x	x	x	x	x	x
26	Kg	Pão caseiro;	Abr/Set	Semanal – 24x	02	02	03	03	1,5	01
27	Kg	Pão doce;	Abr/Set	Semanal – 24x	02	02	03	02	1,5	01
28	kg	Pimentão;	x	x	x	x	x	x	x	x
29	kg	Quiabo de primeira	x	x	x	x	x	x	x	x
30	kg	Tempero completo;	Jul/Ago/ Set	Quinzenal-3x	03	04	04	04	04	01
31	kg	Tomate santa cruz;	Set	Mensal-2x	04	04	03	03	02	03
32	kg	Umbu, de primeira;		Semanal – 2x	10	10	10	15	10	05

Cronograma de entrega das Escolas do Ensino Fundamental

ITEM	UND MED.	DESCRIÇÃO.	MÊS ENTREGA	PERIODICIDADE	E. M. AUGUSTO BELEM	E. M. DOMINGOS PEREIRA LOPES	E. M. EDSON FERREIRA SALES	E. M. JESUINO JOSÉ DE OLIVEIRA	E. M. JOVINO LOPES DA SILVA	E. M. MANOEL JOAQUIM LOPES	E.M. PROF. DONA MOSA	E.M. PADRE RICARDO TRISTCHLER
1	Kg	Abóbora comum,	Set	Semanal – 10x	05	02	05	03	07	03	07	18
2	Kg	Abóbora japonesa,	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
3	Kg	Acerola de primeira;	Abr/Mai	Mensal – 2x	10	05	10	05	25	05	25	60
4	Kg	Alface;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
5	Kg	Banana Prata;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
6	Kg	Batata Doce;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
7	Kg	Beterraba;	Jun	Quinzenal – 2x	15	05	15	05	20	05	25	40
8	Kg	Caju;	Abr/Mai	Mensal– 2x	10	05	10	05	25	05	25	60
9	Kg	Cebola branca;	Mai	Semanal – 4x	10	03	08	05	12	03	12	33
10	Kg	Cenoura;	Jul/Ago/Set	Quinzenal – 4x	15	05	15	05	20	05	25	40
11	Kg	Cheiro verde;	Mar	Semanal – 4x	02	01	01	01	02	01	02	10
12	Kg	Chuch	Mai	Quinz	15	05	15	05	20	05	25	40

		u de primeira;		enal – 2x								
13	Kg	Corante alimentício;	Jul	Única	05	02	05	02	08	05	07	16
14	Kg	Feijão carioquinha;	Abr/Mai	Quinzenal - 2x	10	05	08	05	08	05	09	30
15	Kg	Feijão catador;	Jun	10	05	08	05	08	05	09	30	30
16	Kg	Goiaba de primeira;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
17	Kg	Laranja de primeira;	Abr	Quinzenal – 2x	10	05	10	05	25	05	25	60
18	Kg	Leite pasteurizado;	Jun/Jul/Ago	Quinzenal – 6x	35	15	30	23	35	15	30	100
19	Kg	Mamão, de primeira;	Abr/Mai	Quinzenal	15	05	15	05	20	05	20	40
20	Kg	Mandioca, de primeira;	Abr	Quinzenal – 2x	35	15	35	15	40	15	45	100
21	Kg	Maracujá,deprimeira;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
22	Kg	Maxixedeprimeira;	Abr	Única	08	02	08	03	12	03	12	30
23	Kg	Melancia, de primeira;	Abr	Única	x	x	x	x	x	x	200	750
24	Kg	Mexerica Ponkan;	Mai	Única	09	02	09	03	17	02	18	43
25	Kg	Milho Verde;	Abr	Quinzenal	x	x	x	x	x	x	x	500
26	Kg	Pão caseiro;	Abr/Mai/Jul/Ago	Quinzenal – 8x	10	03	10	04	12	03	12	32
27	Kg	Pão doce;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
28	kg	Pimentão;	Abr	Semanal– 4x	02	02	02	02	04	01	03	09
29	kg	Quiabode primeira	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

30	kg	Tempero completo;	Abr/ Mai	Mensal – 2x	10	05	20	05	20	05	20	45
31	kg	Tomate santa cruz;	Mai	Semanal – 2x	09	02	09	03	17	02	18	43
32	kg	Umbu, de primeira;	Ago/ Set	Mensal– 2x	10	05	10	05	25	05	25	60

8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias da entrega dos gêneros alimentícios e será creditado em nome do fornecedor contratado, mediante ordem bancária em conta corrente indicada por esse ou por meio de ordem bancária para pagamento de faturas, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste edital.

8.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei 14.133 de 2021, deverão ser efetuados no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente chamada pública poderá ser obtida nos seguintes locais:

- PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

- CÂMARA MUNICIPAL

- SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MANGA

- SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

- EMATER

- SEAGRO – SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

- CMDRS – CONSELHO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTAVEL

- SINDICATO DOS TRABALHADORES

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

9.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I- Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R$40.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/EEx.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP familiar, inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R$ 40.000,00.

Na hipótese de procedimento judicial decorrente desta Chamada Pública, fica eleito o Foro da Comarca de Manga/MG, como competente para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste edital.

Manga/MG, 15 de janeiro de 2025.

ANASTACIO GUEDES SARAIVA:00098412612

Assinado de forma digital por ANASTACIO GUEDES SARAIVA:00098412612
Dados: 2025.01.16 10:38:06 -03'00'

Anastácio Guedes Saraiva

Prefeito Municipal

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Constitui objeto da presente contratação: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para atender aos alunos da rede municipal de ensino no ano letivo 2025, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição Sucinta	UND	Qtde	Valor Unit Estimado	Subtotal Estimado
1	Abóbora Comum, de primeira; deverão apresentar coloração e tamanho uniforme; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	500	4,40	2.200,00
2	ABÓBORA JAPONESA, DE PRIMEIRA: deverão apresentar coloração e tamanho uniforme; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	450	4,25	1.912,50
3	Acerola de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600	7,15	4.290,00
4	Alface de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas.	UND	250	5,05	1.262,50
5	Banana Prata, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	500	6,10	3.050,00
6	Batata Doce, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	800	4,55	3.640,00
7	Beterraba, lisa; de primeira; firme e intacta; sem lesões física e mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser	KG	500	4,35	2.175,00

	graúda.				
8	Caju, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600	7,05	4.230,00
9	Cebola branca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	400	6,90	2.760,00
10	Cenoura primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	1.000	5,15	5.150,00
11	Cheiro Verde (Junção de Cebolinha e Cheiro verde); sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas.	UND	80	4,55	364,00
12	Chuchu de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	500	4,05	2.025,00
13	Corante Alimentício; em pó fino, na cor alaranjada, cheiro e sabor próprio, constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Produto de acordo com NTA 85. Embalagem plástica atóxica, contendo rotulagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Livre de fermentação, não podendo e star rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As características organolépticas, físico-químicos, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso liquido. Pacote com 500g.	KG	60	21,55	1.293,00
14	Feijão Carioquinha, tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados de identificação do	KG	1.000	8,55	8.550,00

	produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg.				
15	Feijão Catador, tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg.	KG	500	8,45	4.225,00
16	Goiaba de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	300	8,05	2.415,00
17	Laranja, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúdas.	KG	500	5,55	2.775,00
18	Leite líquido, pasteurizado, integral, tipo C, homogêneo, branco leitoso. Produto de acordo com NTA 84. O leite deve ser entregue em temperatura de refrigeração. Embalagem plástica, atóxica, contendo rotulagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 litro.	LT	2.778	5,10	14.167,80
19	Mamão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	400	5,05	2.020,00
20	Mandioca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600	4,40	2.640,00
21	Maracujá, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	700	9,05	6.335,00
22	Maxixe, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	100	5,15	515,00
23	Melancia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	1.000	3,55	3.550,00

24	Mexerica Ponkan, lisa, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	250	3,90	975,00
25	Milho verde, fresca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	1.000	5,05	5.050,00
26	Pão caseiro, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 50g. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.	KG	1.600	17,90	28.640,00
27	Pão Doce, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 70g. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.	KG	1.200	23,90	28.680,00
28	Pimentão de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	100	7,05	705,00
29	Quiabo, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	50	4,05	202,50
30	Tempero completo, sem pimenta e urucum, contendo alho, sal, cebola. Deve estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes e provocar alterações no alimento. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo rotulagem nutricional e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 Kg.	KG	300	24,95	7.485,00
31	Tomate Santa Cruz, lisa, firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	904	9,05	8.181,20

32	Umbu, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600	8,05	4.830,00
VALOR TOTAL PREVIO ESTIMADO				**R$ 166.293,50**	

1.1.1. Todos os produtos usados nas operações e pós-operações, devem estar válidos e aceitos pela ANVISA, Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, obedecendo todos os termos dentro da lei.

1.1.2. O prazo de vigência da contratação é de **08 (oito) meses**, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.2. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O custo estimado total da contratação é de **R$ 166.293,50 (cento e sessenta e seis mil duzentos e noventa e três reais e cinquenta centavos).**

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

2. OBJETIVO:

2.1. Fornecer gêneros alimentícios de qualidade, provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para a alimentação escolar dos estudantes matriculados na educação básica do Município de Manga/MG, conforme lista de escolas e numero de alunos citados abaixo:

ESCOLA	LOCALIDADE	QUANTIDADE ALUNOS
ESCOLA QUILOMBOLA - EDUCAÇÃO INFANTIL		
CEIM PETER PAN	COMUNIDADE JUSTA I	92
CEIM MUNDO MÁGICO	COMUNIDADE BREJO SÃO CAETANO	44
ESCOLA QUILOMBOLA – EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL		
E. M. BEBEDOURO	COMUNIDADE JUSTA I	29
E. M. CASTELO BRANCO	PURIS	39
E. M. ILHA DA INGAZEIRA	ILHA DA INGAZEIRA	10
E. M. THIAGO G. DA SILVA	PEDRA PRETA	30
E. M. JOAQUIM ALVES GUIMARÃES	ESPINHO	18
E. M. MAMÉDIO PEREIRA	COMUNIDADE JUSTA II	47
ESCOLA DA EDUCAÇÃO BÁSICA – ENSINO INFANTIL		
CEIM ARVOREDO	MANGA	266
CEIM CONTOS DE FADAS	MANGA	321
CEIM SANTO ANTONIO	MANGA	127
NEASE ESTRELA	MANGA	75
CEIM NHANDUTIBA	NHANDUTIBA	33
ESCOLA DA EDUCAÇÃO BÁSICA ENSINO FUNDAMENTAL		
E. M. AUGUSTO BELÉM	CACHOEIRINHA	118
E. M. DOMINGOS PEREIRA LOPES	CONFINS	20
E. M. PROFESSORA DONA MOSA	MANGA	134
E.M. EDSON FERREIRA SALES	MANGA	129
E. M. JESUINO JOSÉ DE OLIVEIRA	PEQUI	35
E. M. JOVINO LOPES DA SILVA	SÃO JOSÉ DAS TRAÍRAS	165
E. M. MANOEL JOAQUIM LOPES	PAJEÚ	33
E. M. PADRE RICARDO TRITSCHLER	MANGA	483

2.2. Atender a legislação vigente de acordo com a resolução Nº 06 de maio de 2020. O Art. 24 determina que a aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na 14.133/2021.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. O objeto de contratação publica referente a aquisição de alimentos da agricultura familiar, por meio de chamada pública, se enquadra na categoria de licitação denominada licitação sustentável", conforme previsto na Lei 14.133 de licitações. Neste caso, a modalidade de chamada pública é uma forma de promover a inclusão social e o desenvolvimento econômico local, garantindo a aquisição de produtos de qualidade para a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino.

3.2. A contratação de alimentos da agricultura familiar para a Secretaria Municipal de Educação, atende à necessidade de promover a alimentação saudável e de qualidade para os alunos da rede pública de ensino. Além disso, a modalidade de chamada pública garante a valorização dos pequenos produtores locais, contribuindo para o desenvolvimento econômico da região. Com isso, a contratação está em conformidade com a Lei 14.133 de licitações, que prevê a promoção do desenvolvimento sustentável e a valorização do trabalho dos agricultores familiares.

3.3. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

3.4. Dentro das diretrizes do PNAE esta a garantia que a Alimentação Escolar, seja Saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e, ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar e consequentemente geração de renda.

3.5. De acordo com o Art. 29 do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009. À vista disso, são imprescindíveis o planejamento e a execução dos procedimentos referentes à aquisição supracitada.

3.6. Dessa forma, a realização da chamada pública para a aquisição de alimentos da agricultura familiar é uma iniciativa que beneficia tanto os pequenos produtores quanto os consumidores finais, garantindo uma alimentação mais saudável, sustentável e diversificada para a comunidade escolar. A valorização da produção local e o estímulo ao consumo de alimentos frescos e naturais são fundamentais para a promoção da agricultura familiar e o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional no município.

3.7. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

3.7.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na Secretaria Municipal de Educação, com sede à Rua Montes, nº 221, Centro, Manga/MG, até 05(dias) após a licitação, até as 17 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 03 dias após o prazo da apresentação das amostras.

3.7.2. Os agricultores farão a apresentação de amostras dos produtos a serem adquiridos, para que sejam previamente submetidos ao controle de qualidade, observando-se a legislação pertinente. As amostras dos alimentos deverão ser apresentadas pelo classificado provisoriamente em primeiro lugar (e assim sucessivamente até a classificação necessária à contratação), e servirão para a avaliação e seleção do produto a ser adquirido, imediatamente após a fase de seleção do processo de venda. Em acordo com a sazonalidade, descrita no cronograma de entrega dos produtos para o controle de qualidade, submetendo os contratos a tal condicionalidade.

3.8. A avaliação dos produtos a serem comercializados se dará a partir de três critérios:

a) Se atendem às especificações da Chamada Pública;
b) Se possuem certificação sanitária, quando houver essa exigência;
c) Se atendem ao teste de amostra, em que seja possível qualificar as suas características sensoriais.

3.9. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para a alimentação escolar devem atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade abaixo:

• Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/Ministério da Saúde) ou Anvisas locais ou estaduais;
• Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa/ Mapa) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM).

3.10. É importante esclarecer que os produtos “in natura”, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária. Já os produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento devem ser analisados pelo Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal.

Segue abaixo relação dos produtos que irão ser apresentados para amostra:

ITEM	PRODUTO
01	Leite líquido, pasteurizado, integral, tipo C, homogêneo, branco leitoso. Produto de acordo com NTA 84. O leite deve ser entregue em temperatura de refrigeração. Embalagem plástica, atóxica, contendo rotulagem com informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 litro.
02	Pão caseiro deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 50g. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.
03	Pão doce deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 70g. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.
04	Corante Alimentício; Corante alimentício, em pó fino, na cor alaranjada, cheiro e sabor próprios, constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum. O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Produto de acordo com NTA 85. Embalagem plástica, atóxica, contendo rotulagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Pacote com 500g.
05	Tempero completo, sem pimenta e urucum, contendo alho, sal, cebola. Deve

	estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações no alimento. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo rotulagem nutricional e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg.

4. CRONOGRAMA DE ENTREGA

Cronograma de entrega das Escolas do Ensino Infantil

ITEM	UND MED.	DESCRIÇÃO.	MÊS ENTREGA	PERIODICIDADE	CEIM ARVO-REDO	CEIM CONTOS DE FADAS	CEIM STO. ANTONIO	CEIM PETER PAN	CEIM MUNDO MAGICO	CEIM-NHANDUTIBA	NEASE ESTRELA
1	Kg	Abóbora comum,	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2	Kg	Abóbora japonesa,	Abril/ Ago	Semanal – 10x	09	09	04	04	04	04	04
3	Kg	Acerola de primeira;	Abr/Ago	Mensal – 2x	20	25	15	15	05	05	10
4	Kg	Alface;	Mai/Set	Semanal – 10x	05	05	02	02	02	02	02
5	Kg	Banana Prata;	Mai/Jun	Semanal– 5x	22	20	16	14	08	10	10
6	Kg	Batata Doce;	Jun/Ago	Semanal – 21x	09	09	04	04	04	04	04
7	Kg	Beterraba;	Jun/Ago/Set	Quinzenal – 2x	20	20	10	10	05	05	10
8	Kg	Caju;	Mai	Semanal – 4x	20	25	15	15	05	05	10
9	Kg	Cebola branca;	Mai	Quinenal – 2x	12	11	06	07	04	04	04
10	Kg	Cenoura;	Jun/Ago	Quinzenal – 4x	20	20	10	10	05	05	10
11	Kg	Cheiro verde;	Jun/Ago	Mensal – 2x	03	03	02	02	02	01	02
12	Kg	Chuchu de primeira;	Mai/Set	Mensal – 2x	20	20	10	10	05	05	10
13	Kg	Corante alimentício;	x	x	x	x	x	x	x	x	x
14	Kg	Feijão carioqui	Mai/Jun	Quinzenal – 4x	40	40	20	15	10	05	10

		nha;									
15	Kg	Feijão catador;	Jun	Quinzenal – 2x	40	40	20	15	10	05	10
16	Kg	Goiaba de primeira;	Abr	Semanal – 3x	25	25	15	15	05	05	10
17	Kg	Laranja de primeira;	Abr/Mai	Semanal– 5x	25	25	15	15	05	05	10
18	Kg	Leite pasteu-rizado;	Abr	Única	25	25	15	15	05	05	10
19	Kg	Mamão de primeira;	Abr	Semanal – 4x	25	25	15	15	05	05	10
20	Kg	Mandioca de primeira;	Jun	Quinzenal – 2x	30	40	15	12	10	10	22
21	Kg	Maracujá de primeira;	Abr/Mai	Semanal – 7x	25	25	15	15	05	05	10
22	Kg	Maxixe de primeira;	Abr/Jul	Semanal – 21x	13	15	06	04	03	02	05
23	Kg	Melancia de primeira;	x	x	x	x	x	x	x	x	x
24	Kg	Mexerica Ponkan;	Abr	Semanal – 2x	27	26	20	16	13	12	11
25	Kg	Milho Verde;	x	x	x	x	x	x	x	x	x
26	Kg	Pão caseiro;	Ago/Set	Quinzenal – 4x	42	42	22	15	12	05	12
27	Kg	Pão doce;	Abr/Mai/Jun	Quinzenal – 6x	42	42	22	15	12	05	12
28	kg	Pimentão;	x	x	x	x	x	x	x	x	x
29	kg	Quiabo de primeira	Abr/Ago	Mensal – 2x	05	05	05	2,5	2,5	2,5	2,5
30	kg	Tempero completo;	x	x	x	x	x	x	x	x	x
31	kg	Tomate santa cruz;	Abr/Mai	Semanal – 8x	20	20	10	10	05	05	10
32	kg	Umbu de		Semanal – 2x	20	25	15	15	05	05	10

		primeira;									

Cronograma de Entregas das Escolas do Ensino Fundamental-Quilombola

ITEM	UNDMED.	DESCRIÇAO	MÊS ENTREGA	PERIODICIDADE	E. M. BEBEDOURO	E. M. CASTELO BRANCO	E. M. JOAQUIM ALVES GUIMARÃES	E. M. MAMÉDIO PEREIRA DA SILVA	E. M. THIAGO GONÇALVES DA SILVA	E. M. ILHA DA INGAZEIRA
1	Kg	Abóbora comum,	x	x	x	x	x	x	x	x
2	Kg	Abóbora japonesa,	Abr	Semanal - 4x	03	03	03	04	03	1,5
3	Kg	Acerola de primeira;	Abr/Mai	Mensal – 2x	10	10	10	15	10	05
4	Kg	Alface;	Abr/Mai	Semanal – 10x	01	01	01	01	01	x
5	Kg	Banana Prata;	x	x	x	x	x	x	x	x
6	Kg	Batata Doce;	x	x	x	x	x	x	x	x
7	Kg	Beterraba;	Jun	Quinzenal – 2x	2,5	2,5	2,5	4	2,5	1
8	Kg	Caju;	Mai	Semanal – 2x	10	10	10	15	10	05
9	Kg	Cebola branca;	Mai	Semanal – 3x	04	04	04	04	03	01
10	Kg	Cenoura;	Mai/Jun	Quinzenal – 4x	2,5	2,5	2,5	4	2,5	1
11	Kg	Cheiro verde;	Abr	Quinzenal – 2x	01	01	01	01	01	-
12	Kg	Chuchu de primeira;	Mai	Quinzenal – 2x	2,5	2,5	2,5	4	2,5	1
13	Kg	Corante alimentício;	Mai	Única	01	02	02	02	02	01
14	Kg	Feijão carioquinha;	Abr/Mai	Quinzenal – 4x	05	05	05	10	05	05
15	Kg	Feijão catador;	Jun	Quinzenal – 2x	05	05	05	10	05	05
16	Kg	Goiaba de primeira;	x	x	x	x	x	x	x	x

17	Kg	Laranja de primeira;	Abr/Ma/Jun.	Semanal – 12x	05	05	05	05	05	02
18	Kg	Leite pasteurizado;	x	x	x	x	x	x	x	x
19	Kg	Mamão, de primeira;	Mar/Abr.	Semanal – 8x	10	10	10	20	10	10
20	Kg	Mandioca, de primeira;	Mai.	Quinzenal – 2x	12	10	10	20	10	05
21	Kg	x	x	x	x	x	x	x	x	x
22	Kg	x	x	x	x	x	x	x	x	x
23	Kg	Melancia, de primeira;	Abr	Unica	10	10	05	15	08	02
24	Kg	Mexerica Ponkan;	Mai	Semanal – 4x	02	01	01	02	01	01
25	Kg	Milho Verde;	x	x	x	x	x	x	x	x
26	Kg	Pão caseiro;	Abr/Set	Semanal – 24x	02	02	03	03	1,5	01
27	Kg	Pão doce;	Abr/Set	Semanal – 24x	02	02	03	02	1,5	01
28	kg	Pimentão;	x	x	x	x	x	x	x	x
29	kg	Quiabode primeira	x	x	x	x	x	x	x	x
30	kg	Tempero completo;	Jul/Ago/Set	Quinzenal-3x	03	04	04	04	04	01
31	kg	Tomate santa cruz;	Set	Mensal-2x	04	04	03	03	02	03
32	kg	Umbu, de primeira;		Semanal – 2x	10	10	10	15	10	05

Cronograma de entrega das Escolas do Ensino Fundamental

ITEM	UNDMED.	DESCRIÇÃO.	MÊS ENTREGA	PERIODICIDADE	E. M. AUGUSTO BELEM	E. M. DOMINGOS PEREIRA LOPES	E. M. EDSON FERREIRA SALES	E. M. JESUINO JOSÉ DE OLIVEIRA	E. M. JOVINO LOPES DA SILVA	E. M. MANOEL JOAQUIM LOPES	E.M. PROF. DONA MOSA	E.M. PADRE RICARDO TRISTCHLER
1	Kg	Abóbora	Set	Semanal	05	02	05	03	07	03	07	18

		comum,		– 10x								
2	Kg	Abóbora japonesa,	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
3	Kg	Acerola de primeira;	Abr/ Mai	Mensal – 2x	10	05	10	05	25	05	25	60
4	Kg	Alface;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
5	Kg	Banana Prata;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
6	Kg	Batata Doce;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
7	Kg	Beterraba;	Jun	Quinzenal – 2x	15	05	15	05	20	05	25	40
8	Kg	Caju;	Abr/ Mai	Mensal– 2x	10	05	10	05	25	05	25	60
9	Kg	Cebola branca;	Mai	Semanal – 4x	10	03	08	05	12	03	12	33
10	Kg	Cenoura;	Jul/Ago/Set	Quinzenal – 4x	15	05	15	05	20	05	25	40
11	Kg	Cheiro verde;	Mar	Semanal – 4x	02	01	01	01	02	01	02	10
12	Kg	Chuchu de primeira;	Mai	Quinzenal – 2x	15	05	15	05	20	05	25	40
13	Kg	Corante alim	Jul	Única	05	02	05	02	08	05	07	16

		entício;										
14	Kg	Feijão carioquinha;	Abr/ Mai	Quinzenal -2x	10	05	08	05	08	05	09	30
15	Kg	Feijão catador;	Jun	10	05	08	05	08	05	09	30	30
16	Kg	Goiaba de primeira;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
17	Kg	Laranjade primeira;	Abr	Quinzenal – 2x	10	05	10	05	25	05	25	60
18	Kg	Leite pasteurizado;	Jun/ Jul/Ago	Quinzenal – 6x	35	15	30	23	35	15	30	100
19	Kg	Mamão, de primeira;	Abr/ Mai	Quinzenal	15	05	15	05	20	05	20	40
20	Kg	Mandioca, de primeira;	Abr	Quinzenal – 2x	35	15	35	15	40	15	45	100
21	Kg	Maracujá,de primeira;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
22	Kg	Maxixede primeira;	Abr	Única	08	02	08	03	12	03	12	30
23	Kg	Melancia, deprimeira;	Abr	Única	x	x	x	x	x	x	200	750

24	Kg	Mexerica Ponkan;	Mai	Única	09	02	09	03	17	02	18	43
25	Kg	Milho Verde;	Abr	Quinzenal	x	x	x	x	x	x	x	500
26	Kg	Pão caseiro;	Abr/ Mai/ Jul/Ago	Quinzenal – 8x	10	03	10	04	12	03	12	32
27	Kg	Pão doce;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
28	kg	Pimentão;	Abr	Semanal – 4x	02	02	02	02	04	01	03	09
29	kg	Quiabode primeira	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
30	kg	Tempero completo;	Abr/ Mai	Mensal – 2x	10	05	20	05	20	05	20	45
31	kg	Tomate santa cruz;	Mai	Semanal – 2x	09	02	09	03	17	02	18	43
32	kg	Umbu, de primeira;	Ago/ Set	Mensal– 2x	10	05	10	05	25	05	25	60

4.1. Da substituição dos Produtos

4.1.1. Os produtos poderão ser substituídos, caso o produtor não tenha o mesmo na data de entrega, este fara a comunicação formal a Nutricionista, que decidirá sobre a aceitação desta troca.
4.2. A substituição poderá ocorrer conforme lista abaixo citada:

Item	Unidade de Medida	Produto solicitado	Produto para substituição
1	Kg	Abóbora comum,	Beterraba e Quiabo
2	Kg	Abóbora japonesa,	Beterraba e Quiabo
3	Kg	Acerola de primeira;	Goiaba, Laranja, Melancia, Mexerica

			pokan
4	Kg	Banana Prata;	Banana Caturra, Mamão, Maracujá
5	Kg	Beterraba;	Abóbora, Chuchu, Quiabo
6	Kg	Tomate, Alface,	Tomate, Alface,
7	Kg	Cenoura;	Beterraba, Chuchu
8	Kg	Cheiro verde;	Não há substituições
9	Kg	Feijão carioquinha;	Não há substituições
10	Kg	Goiaba de primeira;	Laranja, Melancia e Mexerica Pokan
11	Kg	Laranja de primeira;	Melancia, Goiaba, Caju
12	Lt	Leite pasteurizado	Não há substituições
13	Kg	Mandioca, de primeira;	Batata doce,
14	Kg	Maracujá, de primeira;	Mamão, Mexerica Pokan
15	Kg	Melancia, de primeira;	Acerola, Laranja, Limão
16	Kg	Mexerica Ponkan;	Maracujá, Mamão
17	Kg	Pão caseiro;	Não há substituições
18	Kg	Pão doce;	Não há substituições
19	Kg	Pimentão;	Tomate
20	Kg	Tomate santa cruz;	Pimentão, Alface
21	Kg	Umbu, de primeira;	Acerola, Caju, Laranja, Limão

VEGETAIS DO GRUPO A
Abobrinha, Acelga, Agrião, Aipo, Aspargo, Alho Poró, Alface, Almeirão, Azedinha, Berinjela, Bertalha, Brócolis, Broto de Feijão, Broto de Alface, Capuchinha, Catalonha, Cebola, Coentro, Cogumelo, Couve, Couve-flor, Couve de Bruxelas, Erva Doce, Escarola, Espinafre, Gengibre, Hortelã, Jiló, Louro, Manjericão, Maxixe, Mostarda, Salsa, Salsão, Ora-pro-nobis, Pepino, Pimenta, Pimentão, Rabanete, Repolho, Rúcula, Serralha, Taioba, Tomate.
VEGETAIS DO GRUPO B
Abóbora, Alcachofra, Beterraba, Caxi/Porongo, Cenoura, Chuchu, Ervilha, Torta, Nabo, Palmito, Pequi*, Quiabo, Vagem.
VEGETAIS DO GRUPO C
Banana da Terra*, Banana Baroa, Batata Doce, Batata Inglesa, Cará, Inhame, Fruta Pão*, Mandioca, Mandioquinha, Milho Verde, Taro.
FRUTAS DO GRUPO A
Abacaxi, Acerola, Cacau, Caju, Carambola, Cereja, Ingá, Laranja, Lichia, Lima, Limão, Mangaba, Melão, Morango, Pêssego, Romã, Seriguela, Tamarindo, Tangerina, Umbu.
FRUTAS DO GRUPO B
Abacate, Açaí, Ameixa, Amora, Atemóia, Banana, Caqui, Côco, Cupuaçu, Figo, Fruta do Conde, Graviola, Jabuticaba, Jaca, Kiwi, Maçã, Mamão, Manga, Maracujá, Nectarina, Pêra, Pitanga, Pinha, Pinhão, Sapoti, Uva.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

5.1. Sustentabilidade:

A aquisição de alimentos da agricultura familiar por meio de chamada pública pela Secretaria Municipal de Educação tem um impacto ambiental positivo, pois incentiva a produção local e sustentável, reduzindo a emissão de gases de efeito estufa provenientes do transporte de alimentos de longas distâncias.

Além disso, a compra de alimentos da agricultura familiar contribui para a preservação da biodiversidade e dos recursos naturais, uma vez que esses produtores costumam utilizar práticas agrícolas mais sustentáveis, como o cultivo orgânico e a preservação de áreas de mata nativa.

Outro impacto ambiental positivo é a redução do uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos, que são prejudiciais ao meio ambiente e à saúde humana. Com a valorização da agricultura familiar, há uma maior oferta de alimentos mais saudáveis e livres de substâncias nocivas.

Para mitigar possíveis impactos ambientais negativos, é importante que a Secretaria Municipal de Educação, promova a conscientização sobre a importância da produção local e sustentável, incentivando práticas agrícolas mais amigáveis ao meio ambiente e apoiando os agricultores familiares em suas iniciativas de preservação ambiental.

6. FORMA E PRAZO DE ENTREGA

As datas serão combinadas conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

a) As entregas serão solicitadas pela Responsável Técnica/Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação do Município de Manga e podem ocorrem a partir de março de 2025 conforme disponibilidade e acordo com os fornecedores;
b) A convocação do fornecedor pelo Município de Manga poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios;
c) Na convocação será informado o dia e o horário para entrega dos produtos;
d) Os quantitativos por entrega são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do Município de Manga. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores;
e) Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, e o nome do solicitante, devendo ser assinado pelo servidor designado pela administração para receber os produtos em duas vias. Uma das vias deve ficar com o fornecedor, sendo que a outra fica com o servidor que recebeu a mercadoria.

7. Forma de Pagamento

7.1. A liquidação da despesa e o pagamento serão efetuados na proporção de ENTREGA DOS PRODUTOS, em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, mediante a constatação da entrega definitiva, através de atesto do recebimento dos produtos e o encaminhamento da documentação necessária, observada

todas as disposições pactuadas, bem como, a ordem cronológica de pagamentos, definida pela Administração.
7.2. Para fins de instrução dos procedimentos de pagamento, além dos documentos citados no subitem anterior, o fornecedor, se Grupo Formal, deverá enviar obrigatoriamente a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, constante da seguinte documentação:

a) Nota Fiscal/fatura discriminativa, em via única, devidamente atestada pelo gestor do contrato;
b) Prova de Regularidade relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, inclusive em relação as contribuições sociais;
c) Prova de Regularidade relativa a Fazenda Estadual;
d) Prova de Regularidade relativa a Fazenda Municipal;
e) Prova de Regularidade relativa ao FGTS;
f) Prova de Regularidade relativa à Justiça do trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT).

7.3. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
7.4. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
7.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

8.1. A solução para a aquisição de alimentos da agricultura familiar por meio de chamada pública pela Secretaria Municipal de Educação consiste em realizar um processo transparente e competitivo, de acordo com a Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil.
Serão estabelecidos critérios claros para a seleção dos fornecedores, garantindo a qualidade dos produtos e a valorização dos agricultores locais. Além disso, será feito um acompanhamento rigoroso para assegurar o cumprimento dos contratos e a satisfação dos beneficiários finais, como os alunos das escolas municipais. Dessa forma, promoveremos o desenvolvimento econômico da região, a segurança alimentar e a educação nutricional dos estudantes.

8.2. Da Fiscalização e Controle da Execução do Contrato

8.2.1. Durante a vigência do contrato, sua execução será acompanhada e fiscalizada pelo contratante, devendo a contratada fornecer todas as informações solicitadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da solicitação;
8.2.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos representantes deverão ser solicitadas aos seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas necessárias;
8.2.3. A contratada deverá manter preposto, aceito pelo contratante, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário;

8.2.4. O contratante poderá exigir o afastamento de qualquer profissional ou representante da empresa contratada que venha causar embaraço a fiscalização do contrato, ou em razão de procedimentos ou atitudes incompatíveis com o exercício de suas funções;
8.2.5. O contratante comunicará por escrito à contratada as irregularidades encontradas na execução dos serviços, definindo as providências e os prazos para a realização das correções consideradas pertinentes.

9. Do Gestor e do Fiscal do Contrato

9.1. Em atenção ao art. 117 da Lei nº. 14.133/2021, a contratação terá o gestor e o fiscal serão designados através de portaria em momento oportuno.

9.2. O Acompanhamento da execução de contrato será feita através do formulário contido no ANEXO I – da Instrução Normativa nº 01/2021, de 22 de setembro de 2021, da Unidade de Controle Interno – UCI, do Município de Manga-MG.

10. Das Obrigações do Gestor do Contrato

10.1. Consolidar as avaliações recebidas e encaminhar as consolidações e os relatórios à contratada;
10.2. Apurar o percentual de desconto da fatura correspondente;
10.3. Quando necessário solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação de penalidade cabível, garantindo a defesa prévia à contratada;
10.4. Emitir avaliação da qualidade do serviço fornecido;
10.5. Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
10.6. Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do contrato;
10.7. Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais;
10.8. Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais;
10.9. Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado;
10.10. Orientar o fiscal do contrato para a adequada observância das cláusulas contratuais.

11. Das Obrigações do Fiscal do Contrato

11.1. Responsabilização pela vigilância e garantia da regularidade e adequação da aquisição;
11.2. Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, principalmente de suas cláusulas, assim como das condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificaras obrigações in concreto tanto da contratante quanto da contratada;
11.3. Conhecer e reunir-se com o preposto da contratada (artigos 117 e 118, ambos da Lei 14.133/21) com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;
11.4. Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do Edital da Licitação e seus anexos, planilhas, cronogramas etc.;

11.5. Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;
11.6. Recusar serviço ou fornecimento irregular, não aceitando entrega diversa daquela que se encontra especificado no edital da licitação e respectivo contrato, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração;
11.7. Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela empresa;
11.8. Comunicar formalmente ao gestor do contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada.

12. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do município.
12.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:
Órgão: 04 – Secretaria Municipal de Educação
Função: 12 – Educação
SubFunção: 365 – Adm. da Educação
Programa: 16 – Programa de Ensino Infantil
19 – Programa de Ensino Fundamental
Projeto Atividade: 2032 – Manutenção Programa Alimentação Escolar
2029 - Manutenção Programa Alimentação Escolar
Natureza: 33903000 – Material de Consumo
Vínculo: 1552000000 – Transferência de Recursos do FNDE
12.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Manga – MG, 03 de Janeiro de 2025.

Eduardo Rodrigues da Silva
Secretário Municipal de Educação
Responsável pela Demanda

Apêncide I – do termo de referência.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)
(**Precedente Invocado:** Acórdão TCU n.º 2.622/2015 – P)

Órgão Requisitante
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

I - Necessidade da Contratação (Dimensão M5D: Estratégica)

Problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio de chamada pública para atender as necessidades da Secretaria de Educação do Município de Manga-MG.

O objeto de contratação publica referente a aquisição de alimentos da agricultura familiar, por meio de chamada pública, se enquadra na categoria de licitação denominada licitação sustentável", conforme previsto na Lei 14.133 de licitações. Neste caso, a modalidade de chamada pública é uma forma de promover a inclusão social e o desenvolvimento econômico local, garantindo a aquisição de produtos de qualidade para a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino.

A contratação de alimentos da agricultura familiar para a Secretaria Municipal de Educação atende à necessidade de promover a alimentação saudável e de qualidade para os alunos da rede pública de ensino. Além disso, a modalidade de chamada pública garante a valorização dos pequenos produtores locais, contribuindo para o desenvolvimento econômico da região. Com isso, a contratação está em conformidade com a Lei 14.133 de

licitações, que prevê a promoção do desenvolvimento sustentável e a valorização do trabalho dos agricultores familiares.

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Dentro das diretrizes do PNAE esta a garantia que a Alimentação Escolar, seja Saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e, ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar e consequentemente geração de renda.

De acordo com o Art. 29 do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009. À vista disso, são imprescindíveis o planejamento e a execução dos procedimentos referentes à aquisição supracitada.

Dessa forma, a realização da chamada pública para a aquisição de alimentos da agricultura familiar é uma iniciativa que beneficia tanto os pequenos produtores quanto os consumidores finais, garantindo uma alimentação mais saudável, sustentável e diversificada para a comunidade escolar. A valorização da produção local e o estímulo ao consumo de alimentos frescos e naturais são fundamentais para a promoção da agricultura familiar e o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional no município.

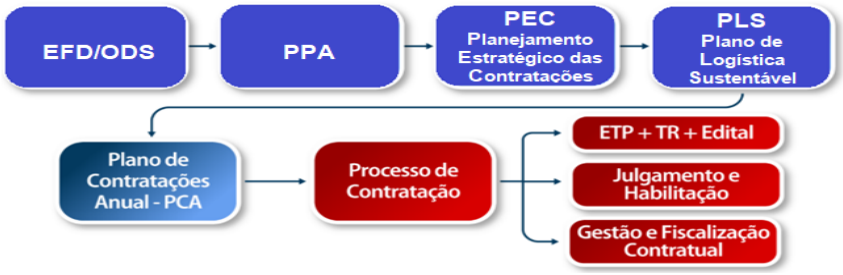
II - Previsão da Contratação no PCA (Dimensão M5D: Estratégica)

Este Processo de Contratação está em pleno alinhamento com as Estratégias Federal de Desenvolvimento (EFD), em conexão com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidades, alinhado às diretrizes do Plano Plurianual (PPA) e com a Lei Orçamentária Anual

(LOA) em harmonia com o Plano Estratégico das Contratações (PEC), devidamente alinhado ao Plano de Logística Sustentável (PLS) e ao Plano de Contratações Anual **– PCA – ID nº 111**.

Conforme encadeamento acima demonstrado, a presente contratação foi cuidadosamente planejada e integra de forma substantiva os objetivos de médio e longo prazo estabelecidos pela Administração.

Cadeira relacional dos instrumentos de planejamento



O Planejamento das Contratações Anual, aprovado pela autoridade máxima, prioriza, entre suas ações, a modernização e a eficiência operacional dos seus órgãos, visando não somente atender as necessidades correntes, mas também preparar a estrutura municipal para os desafios futuros. Assim, o processo em apreço se enquadra nas diretrizes de planejamento e gestão e cumpre integralmente os requisitos previstos para a otimização dos recursos e a entrega de serviços públicos de qualidade à população.

Este processo de contratação foi cuidadosamente planejado, possui as treze ações do ETP ((art. 18, § 1º, da NLLC) associadas ao Modelo das Cinco Dimensões (estratégica, econômica, financeira, comercial e gerencial), possui alinhamento estratégico, orçamentário, Transorganizacional e com as melhores praticas nacionais e internacionais, além de integrar de forma substantiva os objetivos de médio e longo prazo estabelecidos pela Administração Pública Municipal.

Destaca-se que essa contratação foi definida como prioritária dentro do Planejamento Anual, evidenciando sua importância estratégica. A análise de viabilidade, assim como as estimativas de custo associadas a esta contratação, foi efetuada em consonância com os critérios de economicidade, eficiência e atendimento à demanda publicamente reconhecida, atendendo de maneira cabal às finalidades de desenvolvimento sustentável previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais princípios que norteiam a administração pública.

III - Requisitos da Contratação (Dimensão M5D: Comercial)

1. Requisitos:

1.1. Realização de chamada pública para seleção dos fornecedores da agricultura familiar, de acordo com os critérios estabelecidos pela legislação vigente.

1.2. Estabelecimento de metas de aquisição de alimentos da agricultura familiar, visando a promoção da segurança alimentar e o desenvolvimento sustentável da região.

1.3. Verificação da regularidade fiscal e trabalhista dos fornecedores, garantindo a legalidade e a transparência do processo de contratação.

1.4. Elaboração de termo de referência detalhado, contendo as especificações técnicas dos alimentos a serem adquiridos, bem como as condições de entrega e pagamento.

1.5. Realização de processo licitatório simplificado, com a participação exclusiva de fornecedores da agricultura familiar, conforme previsto na legislação especifica.

1.6. Acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, garantindo a qualidade dos alimentos fornecidos e o cumprimento das obrigações contratuais por parte dos fornecedores.

Esses requisitos visam assegurar que a contratação atenda plenamente às necessidades operacionais do Município de Manga-MG, promovendo eficiência e qualidade nos serviços prestados.

A definição dos requisitos da contratação constitui uma etapa fundamental para garantir a seleção de propostas que atendam de maneira eficaz e eficiente às necessidades da Secretaria de Educação do Município de Manga – MG, conforme estabelece a Lei nº 14.133/2021.

Neste processo, é imperativo considerar não somente aspectos técnicos e econômicos, mas também critérios e práticas de sustentabilidade, em consonância com legislações e regulamentações específicas. Dessa forma, busca-se assegurar padrões mínimos de qualidade e desempenho, ao passo que se incentiva a adoção de procedimentos menos prejudiciais ao meio ambiente e mais alinhado ao desenvolvimento sustentável priorizando não apenas o custo-benefíco, mas também o impacto ambiental e social das contratações.

A contratação para aquisição dos alimentos deve ser realizada de modo a assegurar a satisfação das necessidades da Secretaria de forma eficiente e sustentável, evitando a imposição de exigências desproporcionais ou desnecessárias que possam limitar a competitividade do processo licitatório. Os requisitos aqui descritos são essenciais para garantir que a aquisição atenda de forma adequada ao interesse público e às

particularidades da execução dos trabalhos demandados pela Prefeitura Municipal de Manga.

IV - Estimativas das Quantidades (Dimensão M5D: Financeira e Estratégica)

As especificações e quantitativos indicados basearam-se em dados de consultas realizadas junto ao setor competente responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da pretensa contratação, dessa forma entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

Item	Descrição Sucinta	UND	Qtde
1	Abóbora Comum, de primeira; deverão apresentar coloração e tamanho uniforme; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	500
2	ABÓBORA JAPONESA, DE PRIMEIRA: deverão apresentar coloração e tamanho uniforme; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	450
3	Acerola de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600
4	Alface de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas.	UND	250
5	Banana Prata, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	500
6	Batata Doce, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	800
7	Beterraba, lisa; de primeira; firme e intacta; sem lesões física e mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	500
8	Caju, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600
9	Cebola branca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	400
10	Cenoura primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	1.000
11	Cheiro Verde (Junção de Cebolinha e Cheiro verde); sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas.	UND	80
12	Chuchu de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	500
13	Corante Alimentício; em pó fino, na cor alaranjada, cheiro e sabor próprio, constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum. O calorífico deverá ser	KG	60

	preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Produto de acordo com NTA 85. Embalagem plástica atóxica, contendo rotulagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Livre de fermentação, não podendo e star rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As características organolépticas, físico-químicos, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso liquido. Pacote com 500g.		
14	Feijão Carioquinha, tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg.	KG	1.000
15	Feijão Catador, tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg.	KG	500
16	Goiaba de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	300
17	Laranja, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúdas.	KG	500
18	Leite líquido, pasteurizado, integral, tipo C, homogêneo, branco leitoso. Produto de acordo com NTA 84. O leite deve ser entregue em temperatura de refrigeração. Embalagem plástica, atóxica, contendo rotulagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 litro.	LT	2.778
19	Mamão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	400
20	Mandioca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600
21	Maracujá, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	700
22	Maxixe, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	100
23	Melancia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	1.000
24	Mexerica Ponkan, lisa, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	250
25	Milho verde, fresca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	1.000
26	Pão caseiro, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 50g. Produto de acordo com	KG	1.600

	NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.		
27	Pão Doce, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 70g. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.	KG	1.200
28	Pimentão de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	100
29	Quiabo, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	50
30	Tempero completo, sem pimenta e urucum, contendo alho, sal, cebola. Deve estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes e provocar alterações no alimento. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo rotulagem nutricional e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 Kg.	KG	300
31	Tomate Santa Cruz, lisa, firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	904
32	Umbu, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600

V - Levantamento de Mercado (Dimensão M5D: Econômica)

Para atender as necessidades da Secretaria de Educação do Município de Manga, na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, deu-se com base em levantamento pautado pelo histórico de utilização de exercícios anteriores e/ou em consonância com as necessidades das possíveis contratações prospectadas a longo prazo de vigência contratual, estipulados por este órgão, bem como a definição dos parâmetros e quantitativos para efeito de formulação de proposta de preços estimados.

VI - Estimativa do Valor da Contratação (Dimensão M5D: Financeira)

Item	Descrição Sucinta	UND	Qtde	Valor Unit Estimado	Subtotal Estimado
1	Abóbora Comum, de primeira; deverão apresentar coloração e tamanho uniforme; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	500	4,40	2.200,00
2	ABÓBORA JAPONESA, DE PRIMEIRA: deverão apresentar coloração e tamanho uniforme; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície	KG	450	4,25	1.912,50

	externa; ausência de sujidades, parasitos e larvas.				
3	Acerola de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600	7,15	4.290,00
4	Alface de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas.	UND	250	5,05	1.262,50
5	Banana Prata, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	500	6,10	3.050,00
6	Batata Doce, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	800	4,55	3.640,00
7	Beterraba, lisa; de primeira; firme e intacta; sem lesões física e mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	500	4,35	2.175,00
8	Caju, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600	7,05	4.230,00
9	Cebola branca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	400	6,90	2.760,00
10	Cenoura primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	1.000	5,15	5.150,00
11	Cheiro Verde (Junção de Cebolinha e Cheiro verde); sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas.	UND	80	4,55	364,00
12	Chuchu de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	500	4,05	2.025,00
13	Corante Alimentício; em pó fino, na cor alaranjada, cheiro e sabor próprio, constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Produto de acordo com NTA 85. Embalagem plástica atóxica, contendo rotulagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Livre de fermentação, não podendo e star rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As características organolépticas, físico-químicos, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao	KG	60	21,55	1.293,00

	Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso liquido. Pacote com 500g.				
14	Feijão Carioquinha, tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg.	KG	1.000	8,55	8.550,00
15	Feijão Catador, tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg.	KG	500	8,45	4.225,00
16	Goiaba de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	300	8,05	2.415,00
17	Laranja, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúdas.	KG	500	5,55	2.775,00
18	Leite líquido, pasteurizado, integral, tipo C, homogêneo, branco leitoso. Produto de acordo com NTA 84. O leite deve ser entregue em temperatura de refrigeração. Embalagem plástica, atóxica, contendo rotulagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 litro.	LT	2.778	5,10	14.167,80
19	Mamão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	400	5,05	2.020,00
20	Mandioca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600	4,40	2.640,00
21	Maracujá, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	700	9,05	6.335,00
22	Maxixe, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	100	5,15	515,00
23	Melancia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	1.000	3,55	3.550,00
24	Mexerica Ponkan, lisa, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	250	3,90	975,00
25	Milho verde, fresca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e	KG	1.000	5,05	5.050,00

	conformação uniformes; devendo ser graúda.				
26	Pão caseiro, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 50g. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.	KG	1.600	17,90	28.640,00
27	Pão Doce, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 70g. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.	KG	1.200	23,90	28.680,00
28	Pimentão de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	100	7,05	705,00
29	Quiabo, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	50	4,05	202,50
30	Tempero completo, sem pimenta e urucum, contendo alho, sal, cebola. Deve estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes e provocar alterações no alimento. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo rotulagem nutricional e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 Kg.	KG	300	24,95	7.485,00
31	Tomate Santa Cruz, lisa, firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	904	9,05	8.181,20
32	Umbu, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	KG	600	8,05	4.830,00
VALOR TOTAL PREVIO ESTIMADO				**R$ 166.293,50**	

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de **R$ 166.293,50 (cento e sessenta e seis mil duzentos e noventa e três reais e cinquenta centavos)**.

PREÇO TOTAL PRELIMINAR	PREÇO TOTAL SANEADO	ECONOMIA FASE PREPARATÓRTIA
R$ 173.630,28	R$ 166.293,50	**R$ 7.336,78 (4,23%)**

$$iValor = \left(\frac{\text{Valor Saneado}}{\text{Valor Preliminar}} \right)$$

$$iValor = \left(\frac{\text{R\$ 166.293,50}}{\text{R\$ 173.630,28}} \right)$$

O valor final estimado da contratação foi reduzido em 4,23% com o refinamento dos preços preliminares.

As memórias de cálculo e os documentos que deram suporte ao valor estimado da contratação, consta do Artefato de Planejamento denominado Refinamento Metodológico de Preços (documento em anexo).

VII - Descrição da Solução Como um Todo (Dimensão M5D: Econômica)

O princípio da motivação dos atos administrativos facilita o controle do poder discricionário do gestor, pois, sem motivação, não há transparência, e sem transparência, não há controle.

A solução para a aquisição de alimentos da agricultura familiar por meio de chamada pública pela Secretaria Municipal de Educação, consiste em realizar um processo transparente e competitivo, de acordo com a Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil. Serão estabelecidos critérios claros para a seleção dos fornecedores, garantindo a qualidade dos produtos e a valorização dos agricultores locais. Além disso, será feito um acompanhamento rigoroso para assegurar o cumprimento dos contratos e a satisfação dos beneficiários finais, como os alunos das escolas municipais. Dessa forma, promoveremos o desenvolvimento econômico da região, a segurança alimentar e a educação nutricional dos estudantes.

Portanto, a escolha pela aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar foi baseada nos benefícios relacionados à qualidade, personalização, suporte técnico e atualizações contínuas, sendo esta, entre as disponíveis, a que melhor atende ao interesse público, alinhada ao Modelo de Cinco Dimensões (Estratégica, Econômica, Comercial, Financeira e Gerencial), com capacidade para alcançar o Objetivo Estratégico OE 01 do Planejamento Estratégico das Contratações (PEC), qual seja: ***"Assegurar o resultado de contratação mais vantajoso e adequado ao interesse público"***.

VIII – Justificativas para Parcelar (ou não) a Solução (Dimensão M5D: Comercial)

A aquisição de alimentos da agricultura familiar, por meio de chamada pública, permite que o objeto da contratação seja entregue fracionado em lotes. Isso possibilita uma maior diversidade de produtos frescos e de qualidade, contribuindo para uma alimentação saudável e balanceada para os alunos da rede municipal de ensino. Além disso, a divisão em lotes facilita a logística de entrega e garante a participação de um maior número de produtores locais, fortalecendo a economia da região.

IX - Resultados Pretendidos (Dimensão M5D: Econômica e Gerencial)

A contratação de alimentos da agricultura familiar por meio de chamada pública pela Secretaria Municipal de Educação tem como objetivo principal promover a alimentação saudável e a valorização dos produtores locais. Com a implementação dessa modalidade de contratação, busca-se incentivar a produção agrícola familiar, gerando renda para os pequenos agricultores e fortalecendo a economia local.

Por fim, a contratação pública de alimentos da agricultura familiar está alinhada com as diretrizes da Lei 14.133 de licitações, que prevê a promoção do desenvolvimento sustentável, a valorização da produção local e a garantia da transparência e eficiência nos processos de contratação. Dessa forma, a modalidade de chamada pública se mostra como uma alternativa viável e eficaz para atender às demandas de alimentação escolar de forma mais justa e equitativa.

X - Providências a Serem Adotadas (Dimensão M5D: Gerencial)

1. Realizar um levantamento das necessidades de alimentos da agricultura familiar para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação.

2. Elaborar o edital de chamada pública, estabelecendo os critérios de seleção dos fornecedores, as condições de entrega dos alimentos e os prazos de fornecimento.

3. Realizar a divulgação da chamada pública, buscando ampla participação dos agricultores familiares da região.

4. Realizar a análise das propostas recebidas, verificando a conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

5. Realizar a capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual, visando garantir cumprimento dos termos do contrato e a qualidade dos alimentos fornecidos.

6. Realizar a assinatura do contrato com os fornecedores selecionados, estabelecendo as obrigações de ambas as partes e os prazos de fornecimento.

7. Realizar o acompanhamento da execução do contrato verificando a qualidade dos alimentos fornecidos e regularidade das entregas.

8. Realizar a avaliação do contrato, verificando a satisfação dos usuários finais e identificando possíveis melhorias para futuras contratações.

É igualmente importante considerar a capacitação de servidores para o acompanhamento, fiscalização e gestão contratual, nos termos do Formulário de Acompanhamento da Execução de Contrato disposto na Instrução Normativa nº 001/2021, da Unidade de Controle Interno (UCI) do Município de Manga. Embora contratações comuns não exijam tal ação.

Por fim, promover a transparência durante todo o processo de contratação é imprescindível. A disponibilização de informações sobre a seleção do contratado, os valores envolvidos e os resultados alcançados nas atividades deve ser feita de forma acessível à população, fortalecendo o controle social e a confiança na administração pública. Essas medidas almejam garantir uma contratação eficiente, alinhada aos princípios de economicidade, eficiência e eficácia, assegurando o melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis.

XI - Contratações Correlatas e/ou Interdependentes (Dimensão M5D: Estratégica)

O objeto em questão é correlato e interdependente, pois suas características e funções estão intrinsecamente ligadas e influenciam umas às outras. A interdependência entre os elementos do objeto pode afetar diretamente seu desempenho e eficácia, tomando essencial compreender e considerar essa relação ao analisá-lo.

XII - Possíveis Impactos Ambientais (Dimensão M5D: Econômica)

A aquisição de alimentos da agricultura familiar por meio de chamada pública pela Secretaria Municipal de Educação tem um impacto ambiental positivo, pois incentiva a produção local e sustentável, reduzindo a emissão de gases de efeito estufa provenientes do transporte de alimentos de longas distâncias.

Além disso, a compra de alimentos da agricultura familiar contribui para a preservação da biodiversidade e dos recursos naturais, uma vez que esses produtores costumam utilizar práticas agrícolas mais sustentáveis, como o cultivo orgânico e a preservação de áreas de mata nativa.

Outro impacto ambiental positivo é a redução do uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos, que são prejudiciais ao meio ambiente e à saúde humana. Com a valorização da agricultura familiar, há uma maior oferta de alimentos mais saudáveis e livres de substâncias nocivas.

Para mitigar possíveis impactos ambientais negativos, é importante que a Secretaria Municipal de Educação, promova a conscientização sobre a importância da produção local e sustentável, incentivando práticas agrícolas mais amigáveis ao meio ambiente e apoiando os agricultores familiares em suas iniciativas de preservação ambiental.

XIII – Posicionamento Conclusivo (Dimensão M5D: Estratégica)

Após uma análise criteriosa de todos os aspectos envolvidos no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e fundamentando-se estritamente nas jurisprudências da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, chegamos a um posicionamento conclusivo acerca da viabilidade e razoabilidade da contratação para **aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar através da Secretaria de Educação do Município de Manga**.

De acordo com o artigo 18, §1º, XIII, da Lei 14.133/2021, o estudo técnico preliminar deve culminar num posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. A proposta de aquisição dos bens especificados, como delineado nos elementos anteriores deste estudo técnico preliminar, alinha-se de maneira assertiva com esta finalidade. Identificamos que, não apenas existe a viabilidade técnica e econômica da contratação, mas também é notória sua contribuição para a melhoria da eficiência e eficácia dos serviços prestados pela Unidade Demandante, evidenciando o atendimento ao princípio da eficiência previsto no artigo 5º da supracitada lei.

A contratação pública para a aquisição de alimentos da agricultura familiar por meio de chamada pública pela Secretaria Municipal de Educação se mostra adequada para atender a necessidade a que se destina. Essa modalidade de contratação possibilita a valorização dos pequenos produtores rurais, fomentando a economia local e promovendo a segurança alimentar dos alunos das escolas municipais. Além disso, a aquisição de alimentos da agricultura familiar contribui para a promoção da alimentação saudável e sustentável, incentivando o consumo de produtos frescos e de qualidade.

Ao priorizar a compra de alimentos da agricultura familiar, a Secretaria Municipal de Educação, demonstra seu compromisso com a promoção da agricultura familiar e com a garantia de uma alimentação adequada e saudável para os estudantes. Além disso, essa prática contribui para a redução do êxodo rural, fortalecendo as comunidades locais e estimulando a produção de alimentos de forma sustentável. Dessa forma, a contratação

pública por meio de chamada pública para **aquisição de alimentos da agricultura familiar** se mostra como uma escolha acertada para atender a demanda da Secretaria e promover o desenvolvimento local.

Como medida de prudência e alinhamento com o planejamento estratégico e orçamentário, o parcelamento da solução proposto neste Estudo Técnico Preliminar atende ao disposto no §3º do artigo 40, reforçando a viabilidade de gestão dos contratos e a eficiência no uso dos recursos públicos. Este planejamento assegura, ainda, a observância dos princípios da economicidade e da eficácia.

Importante destacar que, ao promover a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a Secretaria Municipal *de* Educação estaremos diretamente contribuindo para o desenvolvimento nacional sustentável, um dos fundamentos elencados no artigo 5º e um dos objetos no artigo 11, IV, da Lei nº 14.133/2021, ao considerar bens que atendem a critérios de eficiência energética, sustentabilidade e adequação às normas técnicas brasileiras.

Assim, fundamentado nos aspectos técnicos, legais, estratégicos, econômicos, comerciais, financeiros e gerenciais apresentados e em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, **concluímos favoravelmente pela viabilidade e razoabilidade da contratação proposta**. Tal ação, acreditamos, garantirá um salto qualitativo nos serviços prestados à população, alinhando o uso de recursos públicos à consecução de resultados eficientes e ao atendimento eficaz das necessidades atuais e futuras da administração municipal.

Manga-MG, 03 de Janeiro de 2025.

Equipe de Planejamento da Contratação: (CIAPp1.1; CIAPp1.2; CIAPp1.3):

Thamires Imaculada da Mota Silva
Área Administrativa
Matrícula: 7687

Marcus Vinicius Carvalho de Matos
Área de Aquisições
Matrícula: 8315

Reline Unayra Abreu Feitosa
Coordenadora
Matricula: 7696

ANEXO II – REGIÕES GEOGRAFICAS IMEDIATAS E INTERMEDIARIAS

FONTE: IBGE

NOME DO MUNICIPIO	**Nome da Região Intermediária**	**Nome do Município da Região Intermediária**	**Nome da Região Imediata**	**Nome do Município da Região Imediata**
MANGA	**Montes Claros**	Varzelândia São João do Pacuí São João da Ponte São João da Lagoa Patis Olhos-d'Água Montes Claros Mirabela Ibiracatu Guaraciama Grão Mogol Glaucilândia Francisco Sá Francisco Dumont Engenheiro Navarro Cristália Coração de Jesus Claro dos Poções Capitão Enéas Campo Azul Brasília de Minas Botumirim Bocaiúva Luislândia Lontra Lagoa dos Patos Juramento Josenópolis Joaquim Felício Jequitaí Japonvar Itacambira Verdelândia Serranópolis de Minas Riacho dos Machados Porteirinha Pai Pedro Nova Porteirinha Miravânia Matias Cardoso Manga Janaúba Jaíba Vargem Grande do Rio Pardo Taiobeiras	Janaúba	Verdelândia Serranópolis de Minas Riacho dos Machados Porteirinha Pai Pedro Nova Porteirinha Miravânia Matias Cardoso Manga Janaúba Jaíba

		São João do Paraíso Santa Cruz de Salinas Salinas Rubelita Rio Pardo de Minas Padre Carvalho Novorizonte Ninheira Fruta de Leite Curral de Dentro Berizal Indaiabira São João das Missões Pedras de Maria da Cruz Montalvânia Cônego Marinho Bonito de Minas Juvenília Januária Itacarambi Várzea da Palma Santa Fé de Minas Ponto Chique Pirapora Ibiaí Buritizeiro Lassance Ubaí São Romão São Francisco Pintópolis Icaraí de Minas Chapada Gaúcha Santo Antônio do Retiro Montezuma Monte Azul Mato Verde Mamonas Gameleiras Espinosa Catuti		

ANEXO III – LISTA DE SUBSTITUIÇÃO

Item	Unidade de Medida	Produto solicitado	Produto para substituição
1.	Kg	Abóbora comum,	Beterraba e Quiabo
2.	Kg	Abóbora japonesa,	Beterraba e Quiabo
3.	Kg	Acerola de primeira;	Goiaba, Laranja, Melancia, Mexerica pokan
4.	Kg	Banana Prata;	Banana Caturra, Mamão, Maracujá
5.	Kg	Beterraba;	Abóbora, Chuchu, Quiabo
6.	Kg	Cebola branca;	Tomate, Alface,
7.	Kg	Cenoura;	Beterraba, Chuchu
8.	Kg	Cheiro verde;	Não há substituições
9.	Kg	Feijão carioquinha;	Não há substituições
10.	Kg	Goiaba de primeira;	Laranja, Melancia e Mexerica Pokan
11.	Kg	Laranja de primeira;	Melancia, Goiaba, Caju
12.	Lt	Leite pasteurizado	Não há substituições
13.	Kg	Mandioca, de primeira;	Batata doce,
14.	Kg	Maracujá, de primeira;	Mamão, Mexerica Pokan
15.	Kg	Melancia, de primeira;	Acerola, Laranja, Limão
16.	Kg	Mexerica Ponkan;	Maracujá, Mamão
17.	Kg	Pão caseiro;	Não há substituições
18.	Kg	Pão doce;	Não há substituições
19.	Kg	Pimentão;	Tomate
20	Kg	Tomate santa cruz;	Pimentão, Alface
21.	Kg	Umbu, de primeira;	Acerola, Caju, Laranja, Limão
VEGETAIS DO GRUPO A			
Abobrinha, Acelga, Agrião, Aipo, Aspargo, Alho Poró, Alface, Almeirão, Azedinha, Berinjela, Bertalha, Brócolis, Broto de Feijão, Broto de Alface, Capuchinha, Catalonha, Cebola, Coentro, Cogumelo, Couve, Couve-flor, Couve de Bruxelas, Erva Doce, Escarola, Espinafre, Gengibre, Hortelã, Jiló, Louro, Manjericão, Maxixe, Mostarda, Salsa, Salsão, Ora-pro-nobis, Pepino, Pimenta, Pimentão, Rabanete, Repolho, Rúcula, Serralha,			

Taioba, Tomate.
VEGETAIS DO GRUPO B
Abóbora, Alcachofra, Beterraba, Caxi/Porongo, Cenoura, Chuchu, Ervilha, Torta, Nabo, Palmito, Pequi*, Quiabo, Vagem.
VEGETAIS DO GRUPO C
Banana da Terra*, Banana Baroa, Batata Doce, Batata Inglesa, Cará, Inhame, Fruta Pão*, Mandioca, Mandioquinha, Milho Verde, Taro.
FRUTAS DO GRUPO A
Abacaxi, Acerola, Cacau, Caju, Carambola, Cereja, Ingá, Laranja, Lichia, Lima, Limão, Mangaba, Melão, Morango, Pêssego, Romã, Seriguela, Tamarindo, Tangerina, Umbu.
FRUTAS DO GRUPO B
Abacate, Açaí, Ameixa, Amora, Atemóia, Banana, Caqui, Côco, Cupuaçu, Figo, Fruta do Conde, Graviola, Jabuticaba, Jaca, Kiwi, Maçã, Mamão, Manga, Maracujá, Nectarina, Pêra, Pitanga, Pinha, Pinhão, Sapoti, Uva.

ANEXO IV – MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR /PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1 – Nome do Proponente		**2.** CNPJ	
3. Endereço		**4.** Município/UF	
5. E-mail	**6.** DDD/fone	**7.** CEP	
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10.Agencia Corrente	11. Conta n da Conta
12. nº de Associados	13. nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006	14. nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do Representante Legal	16. CPF	17. DDD/Fone	
18.Endereço		19. Município/UF	
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC			
1. Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município/UF	
4. Endereço		5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF	
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS			

1. Produto		2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição		5.Cronograma de Entrega dos Produtos
				4.1 Unitário	4.2. Total	
1						
2						
3						
4						
5						
Obs: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública)						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:		

ANEXO IV – (continuação)

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo Proposto para os Grupos Informais

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

5						
6						

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1. Nome da Entidade	2.CNPJ	3. Município
4. Endereço		5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF

IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do agricultor(a) familiar	2.Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição*/unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: *Preço publicado no Edital n. xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública)				**Total do Projeto**	

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
	1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto Total	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
1						

2						
3						
4						
5						
6					Total do projeto	
7						
8						

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

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

Local e Data		Agricultores(as) Fornecedores(as) do Grupo Informal	Assinatura
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

9			
10			
11			
12			

ANEXO V – (continuação)

MODELO DE PROJETO DE VENDA (continuação)

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR /PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº						
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
FORNECEDOR(A) INDIVIDUAL						
1. Nome do Proponente			2. CPF			
3. Endereço		4. Município/UF			5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/fone		8. E-mail(quando houver)		
9. Banco		10. Nº da Agência		10.Nº da Conta Corrente		
II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
Produto		**Unidade**	**Quantidade**	**Preço de Aquisição***		**Cronograma de Entrega dos Produtos**
				Unitário	**Total**	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

Obs.: *Preço publicado no Edital n. xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública		
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
Nome da Entidade	CNPJ	Município
Endereço		DDD/Fone
Nome do Representante Legal		CPF:
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local de Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF

ANEXO VI - Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE.

CONTRATO N.º XX/2025.

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

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua, N.º , inscrita no CNPJ sob n.º , representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a) , doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. , n.º , em (município), inscrita no CNPJ sob n.º , (para grupo formal), CPF sob n.º (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei n° 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/21, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº , resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA: É objeto desta contratação a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, para o ano de 2025, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 01/2025, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

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

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

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

a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.
b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e

previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

item	Produto	Unidade de Venda	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
					Preço Unitário(divulgado na chamada pública)	Preço Total
01						
02						
03						
04						

CLÁUSULA QUINTA:

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

Órgão: 04 – Secretaria Municipal de Educação
Função: 12 – Educação
SubFunção: 365 – Adm. da Educação
Programa: 16 – Programa de Ensino Infantil
19 – Programa de Ensino Fundamental
Projeto Atividade: 2032 – Manutenção Programa Alimentação Escolar
2029 - Manutenção Programa Alimentação Escolar
Natureza: 33903000 – Material de Consumo
Vínculo: 1552000000 – Transferência de Recursos do FNDE

CLÁUSULA SEXTA:

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

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas

Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

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

c. fiscalizar a execução do contrato;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 01/2025, pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, pela Lei nº 11.947/2009 e pela Lei n° 11.947/2009, em todos os seus termos.

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

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

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

a. por acordo entre as partes;

b. pela inobservância de qualquer de suas condições;

c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: É competente o Foro da Comarca de Manga/MG 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 Manga/MG, de_____de 2025.

_____

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

_____

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

_____

PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1_____

2_____

ANASTACIO GUEDES SARAIVA:00098412612

Assinado de forma digital por ANASTACIO GUEDES SARAIVA:00098412612
Dados: 2025.01.16 10:38:30 -03'00'