



EDITAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 2023/113004-PMT
CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2023-SEMED

A Prefeitura Municipal de Tracuateua/PA, pessoa jurídica de direito público, com sede na Av. Mário Nogueira de Souza, s/nº, bairro centro, CEP: 68.647-000, inscrita no CNPJ sob o nº 01.612.999/0001-92, representada neste ato pelo Prefeito Municipal Sr. José Braulio da Costa, 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, e LEI Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, que Altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Através da Secretaria Municipal de Educação, situada na Av. Mário Nogueira de Souza, s/nº, Antiga Embrapa, Tracuateua;PA, inscrita no CNPJ sob o nº 29.329.056/0001-76, representado neste ato pelo seu Gestor, Sr. Elivan a Padilha Liberato, vem realizar **CHAMADA PÚBLICA** para contratação de Cooperativas de Agricultores e/ou Associações e Empreendedores Rurais Familiares, Assentamentos da Reforma Agrária, Comunidades Tradicionais Indígenas, Comunidades Quilombolas e os grupos Formais e Informais de Mulheres da agricultura familiar, a fim de suprir as necessidades da Alimentação Escolar dos alunos atendidos pelos programas: Tempo Integral, Fundamental, EJA, Ensino Médio, Quilombolas, Creche, Pré-Escola, AEE e Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEA E em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, para o período letivo de 2024. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Proposta de Venda no o dia 19 de janeiro de 2024, às 10:00 horas, na Sala da CPL da Prefeitura de Tracuateua/PA, com sede na Av. Mario Nogueira, S/N, Antiga Embrapa, Tracuateua/PA.

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a **Aquisição de gêneros Alimentícios, referente a Alimentação Escolar (Agricultura Família), destinados aos programas: Tempo Integral, Fundamental, EJA, Ensino Médio, Quilombolas, Creche, Pré-Escola, AEE e Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEA E em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, no período letivo de 2024.** Conforme especificações dos Gêneros Alimentícios abaixo:

1.1. Discriminação dos Produtos:

| Nº | ALIMENTOS \ DESCRIÇÃO | UNID. | QTDE | PNAE 2060 | PEAE/PA 2061 | TOTAL |
|----|--|-------|-------|-----------|--------------|-------|
| 01 | ABOBORA, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Em média num tamanho de 1 a 2 kg a unid. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como as frutas "in natura". | KG | 3.000 | 2.100 | 900 | 3.000 |
| 02 | ALFACE LISA, de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços | KG | 500 | 350 | 150 | 500 |



| | | | | | | |
|----|--|----|-------|-------|-------|-------|
| | padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. | | | | | |
| 03 | BANANA; banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como as frutas "in natura. | KG | 5.000 | 3.500 | 1.500 | 5.000 |
| 04 | CARIRU, boa qualidade, fresca, folhas firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem de maços pesando 250 gr. | KG | 3.000 | 2.100 | 900 | 3.000 |
| 05 | COENTRO, boa qualidade, folhas firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. Embalagem de maços pesando 200 gr. | KG | 3.000 | 2.100 | 900 | 3.000 |
| 06 | COUVE, boa qualidade, fresca, folhas firme e intacto, sem lesões de origem | KG | 3.000 | 2.100 | 900 | 3.000 |



| | | | | | | |
|----|--|----|-------|-------|-------|-------|
| | físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem de maços pesando 250 gr. | | | | | |
| 07 | FARINHA DE MANDIOCA; As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Características organolépticas - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. Prazo de validade O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. Embalagem primária a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da associação ou cooperativa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. | KG | 6.000 | 4.200 | 1.800 | 6.000 |
| 08 | FARINHA DE TAPIOCA; a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. Embalagem primária a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 0,5 kg. De acordo com o SIM. | KG | 1.500 | 1.050 | 450 | 1.500 |
| 09 | FARINHA PARA FAROFA, pacote com 1.000 gr, características seca, fina, coada e branca. Isenta de parasitas e sujidade, para consumo humano, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. Com selo da associação ou | KG | 500 | 350 | 150 | 500 |



| | | | | | | |
|----|---|----|-------|-------|-------|-------|
| | cooperativa, com data de fabricação, data de validade, produto artesanal. | | | | | |
| 10 | FEIJÃO DA COLÔNIA BRANCO; feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg grãos de tamanho e formas naturais, limpos isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da associação ou cooperativa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. | KG | 1.500 | 1.050 | 450 | 1.500 |
| 11 | FEIJÃO DA COLÔNIA VERMELHO; feijão caupi tipo I, classe: vermelho, subclasse: vermelho. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg grãos de tamanho e formas naturais, limpos isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da associação ou cooperativa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. | KG | 1.500 | 1.050 | 450 | 1.500 |
| 12 | FRANGO BRANCO REGIONAL; inteiro congelado, sem miúdos, sem | KG | 8.000 | 5.600 | 2.400 | 8.000 |



| | | | | | | |
|----|---|----|-------|-------|-------|-------|
| | temperos, embalados individualmente em sacos plásticos resistentes de aproximadamente 2 kg por frango, marca do produto e registro nos órgãos de inspeção sanitária. Com consistência firme não amolecida cor clara, entre amarelo e branco. Cheiro característico, sem escurecimento e manchas esverdeadas. De acordo com o SIM. | | | | | |
| 13 | GOMA DE TAPIOCA, pacote com 1 kg, característica branca. Isenta de parasitas e sujidade, para consumo humano, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. Com selo da associação ou cooperativa, com data de fabricação, data de validade, produto artesanal. | KG | 1.000 | 700 | 300 | 1.000 |
| 14 | LARANJA; De 1ª qualidade, preferencialmente orgânica e/ou agroecológica. In natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica oriundas de manuseio ou transporte. Unidade com peso médio de 130 a 150 g, em saco de rafia com 20 kg. | Kg | 5.000 | 3.500 | 1.500 | 5.000 |
| 15 | LIMÃO NATURAL, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 500 | 350 | 150 | 500 |
| 16 | MACAXEIRA, as raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Características organolépticas - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos | KG | 1.000 | 700 | 300 | 1.000 |



| | | | | | | |
|----|---|-------|--------|-------|-------|--------|
| | perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade, legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como raízes e tubérculos. | | | | | |
| 17 | MAMÃO, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 500 | 350 | 150 | 500 |
| 18 | MELANCIA; A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. | KG | 5.000 | 3.500 | 1.500 | 5.000 |
| 19 | OVO CAIPIRA, isentos de sujidades, parasitas, larvas, fungos e substâncias tóxicas, com data de validade 15 dias do seu acondicionamento. | UNID. | 10.000 | 7.000 | 3.000 | 10.000 |
| 20 | PEPINO, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 500 | 350 | 150 | 500 |
| 21 | PIMENTINHA VERDE DE CHEIRO, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 1.000 | 700 | 300 | 1.000 |
| 22 | POLPA DE FRUTA (ABACAXI); É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, | KG | 4.000 | 2.800 | 1.200 | 4.000 |



| | | | | | | |
|----|--|----|-------|-------|-------|-------|
| | maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar. | | | | | |
| 23 | POLPA DE FRUTA (ACEROLA); É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar. | KG | 4.000 | 2.800 | 1.200 | 4.000 |
| 24 | POLPA DE FRUTA (GOIABA); É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar. | KG | 4.000 | 2.800 | 1.200 | 4.000 |
| 25 | POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ); É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de | KG | 4.000 | 2.800 | 1.200 | 4.000 |



| | | | | | | |
|----|--|----|-------|-------|-------|-------|
| | acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar. | | | | | |
| 26 | POLPA DE FRUTA (MURUCI); É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar. | KG | 4.000 | 2.800 | 1.200 | 4.000 |
| 27 | POLPA DE FRUTA (TAPEREBÁ); É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar. | KG | 4.000 | 2.800 | 1.200 | 4.000 |
| 28 | POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE AÇAÍ MÉDIO OU REGULAR (TIPO B), Congelada, apresentando acima de 11 à 14% de sólidos totais e uma aparência densa. Não fermentado e não diluído, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos. Obtido da parte comestível do açaí (Euterpe oleracea, Mart.), Deverá obedecer às características e composição como: pastoso, Cor : roxo violáceo próprio para polpa de açaí roxo, Sabor: não adocicado e não azedo Cheiro: característico. Será obtida de frutas frescas, sãs e maduras; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. | Kg | 5.000 | 3.500 | 1.500 | 5.000 |



| | | | | | | |
|----|--|----|-------|-------|-------|-------|
| 29 | TANGERINA, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 5.000 | 3.500 | 1.500 | 5.000 |
|----|--|----|-------|-------|-------|-------|

- Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar (resolução FNDE nº 06/2020), alterado pela resolução nº 21/2021.

2 – FONTE DE RECURSO:

2.1 - Os recursos destinados a atender as despesas detalhadas neste instrumento convocatório são provenientes do FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e constam nas seguintes dotações orçamentárias:

1212 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Funcional Programática: 12 306 0062 2.060 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - PNAE

Elemento de Despesas 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

Funcional Programática: 12 361 0062 2.061 – Manutenção do Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEAE/PA

Elemento de Despesas: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

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 art. 36 da Resolução FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020, 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, emitidos nos últimos 60 dias;

III - O projeto de venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura e/ou Familiar ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - A prova de atendimentos de requisitos higiênicos – sanitários previstos em normativas específicas; e

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

3.2. Envelope nº 001 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

O Grupo Informal deverá apresentar no envelope nº 001, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I- A Prova de inscrição no Cadastro Nacional 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 atendimentos de requisitos higiênicos – sanitários previstos em normativas específicas; e

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

3.3. Envelope nº 001 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL.

O Grupo Formal deverá apresentar no envelope nº 001, os documentos abaixo relacionados, sob penade inabilitação:

I - A Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

II - O extrato da DAP Jurídica para as associações e cooperativas, emitidos 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 higiênicos – sanitários previstos em normativas específicas.

4. ENVELOPE Nº 002 – PROJETO DE VENDA

4.1 – No envelope nº 002 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme (modelo da resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020), em anexo;

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata própria após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 05 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 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 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS.

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de



fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

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

- I - O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- II - O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre do de Região Geográfica Intermediária, o do Estado e o do País;
- III - O Grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do País;
- IV - O Grupo de Projetos do Estado tem prioridade sobre o do País.

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

- I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
 - a) Para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);
 - b) No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).
- II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 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 Entidade Executora 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 AMOSTRA DOS PRODUTOS

6.1 - O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo, na Secretaria Municipal de Educação - SEMED, com sede à Av. Mario Nogueira de Sousa, SN, Antiga Embrapa, Tracuateua – Pará, CEP: 68.647-000, das 08h até as 12h da manhã, **aos cuidados da Responsável técnica da Alimentação Escolar**, 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 no portal de transparência em 05 (cinco) dias após o prazo da apresentação das amostras.



| Nº | Produtos | Quantidades |
|----|---|-------------------------------------|
| 01 | ABOBORA | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 02 | ALFACE LISA | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 03 | BANANA | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 04 | CARIRU | 2 embalagem, cada uma contendo 1kg. |
| 05 | COENTRO | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 06 | COUVE | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 07 | FARINHA DE MANDIOCA | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 08 | FARINHA DE TAPIOCA | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 09 | FARINHA PARA FAROFA | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 10 | FEIJÃO DA COLÔNIA, BRANCO | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 11 | FEIJÃO DA COLÔNIA, VERMELHO | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 12 | FRANGO BRANCO REGIONAL | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 13 | GOMA DE TAPIOCA | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 14 | LARANJA | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 15 | LIMÃO NATURAL | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 16 | MACAXEIRA | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 17 | MAMÃO | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 18 | MELANCIA | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 19 | OVO CAIPIRA | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 20 | PEPINO | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 21 | PIMENTINHA VERDE DE CHEIRO | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 22 | POUPA DE FRUTA (ABACAXI) | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 23 | POUPA DE FRUTA (ACEROLA) | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 24 | POUPA DE FRUTA (GOIABA) | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 25 | POUPA DE FRUTA (MARACUJA) | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 26 | POUPA DE FRUTA (MURUCI) | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 27 | POUPA DE FRUTA (TAPEREBÁ) | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 28 | POUPA DE FRUTA INTEGRAL DE AÇAÍ MÉDIO OU REGULAR (TIPO B) | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |
| 29 | TANGERINA | 2 embalagens, cada uma contendo 1kg |

As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original, iguais as que serão entregues por ocasião do fornecimento, devidamente etiquetada e listada na ordem dos itens constante na pauta obedecendo as orientações do **Regulamento Técnico para Rotulagem e Alimentos Embalados (RDC nº 259, de 20.09.2002)**, exceção esta aos produtos hortifrutigranjeiros e do Açaí de produção diária (comunidades tradicionais).

6.4.2 As amostras não serão devolvidas, pois serão objeto de análise nutricional quanto ao atendimento às expectativas de qualidade, rendimento, composição, forma de apresentação e outros fatores considerados relevantes.

6.4.3. Os produtores deverão atender as condições mínimas de qualidade, rendimento, composição, forma de apresentação e outros fatores considerados relevantes. Caso o resultado das amostras seja reprovado, será eliminado o item (gêneros alimentício) do produtor e solicitado ao segundo colocado, em ordem de classificação, o envio de suas respectivas amostras.

8. PAGAMENTO

8.1 - O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, através de Ordem de Pagamento/transferência bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.



8.2 – Para os Grupos Formais os documentos fiscais deverão vir acompanhados das certidões negativas de débitos previdenciários (emitida no site do INSS) e certidão negativa junto ao fundo de garantia por tempo de serviço-FGTS (emitido no site da caixa econômica Federal).

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 - A presente Chamada Pública será publicada no Diário Oficial da União, Diário dos Municípios – FAMEP, Mural da Prefeitura Municipal de Tracuateua e da Secretaria Municipal de Educação - SEMED, no endereço eletrônico: Portal da Transparência e Portal do Jurisdicionado do TCM/PA.

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

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

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

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica R\$ 40.000,00 (Quarenta mil reais).

9.4 - A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

9.5 - A realização desta chamada pública será de responsabilidade da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Tracuateua, delegada pela Secretária Municipal de Educação - SEMED.

10. FORO

10.1. A presente Chamada Pública é regulada pelas leis brasileiras, sendo exclusivamente competente a Comarca de Bragança/pA, Estado do Pará, para conhecer e julgar quaisquer questões dela decorrentes, excluído qualquer outro.

Tracuateua/PA, 27 de dezembro de 2023.

EDINALDO COSTA NASCIMENTO
Presidente da Comissão Permanente de Licitação
Port. nº 063/2023 – GP/PMT



ANEXO I
PROJETO DE VENDA
MODELO PROPOSTO PARA PROJETO DE VENDAS - 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/2023- PMT | | | | | |
| I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR | | | | | |
| FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL | | | | | |
| 1. Nome do Proponente: | | | 2. CPF: | | |
| 3. Endereço: | | 4. Município/UF: | | 5. CEP: | |
| 6. Nº da DAP Física: | | 7. DDD/Fone: | | 8. E-mail (quando houver): | |
| 9. Banco: | | 10. Nº da Agência: | | 11. Nº da Conta Corrente: | |
| II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS | | | | | |
| Produto | Unidade | Quantidade | Preço de Aquisição* | | Cronograma de Entrega dos Produtos |
| | | | Unitário | Total | |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| OBS: * Preço publicado no Edital xxxxx/xxxxx (o mesmo que consta na Chamada Pública) | | | | | |
| III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | |
| Nome: | | CNPJ: | | Município/UF: | |
| Endereço: | | | | Fone: | |
| Nome do Representante Legal: | | | CPF: | | |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. | | | | | |
| Local e Data: | | Assinatura do Fornecedor individual: | | CPF: | |



ANEXO II

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE | | | | | |
|---|------------|------------------|--|---------------------------------------|-------------------------|
| T1.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 (Quando houver): | | 10. Fone: |
| II – FORNECEDORES PARTICIPANTES | | | | | |
| 1. Nome do Agricultor (a) Familiar | 2. CPF | 3. DAP | 4. Banco | 5. N° Agência | 6. N° Conta Corrente |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |
| III – 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 legal e e-mail: | | | | 7. CPF: | |
| IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS | | | | | |
| 1. Identificação do agricultor (a) Familiar | 2. Produto | 3. Unid. | 4. Quant. | 5. Preço de Aquisição*/U nidade | 6. Valor Total |
| | | | | | Total do agricultor |
| | | | | | Total do agricultor |
| | | | | | Total do agricultor |
| | | | | | Total do agricultor |
| | | | | | Total do agricultor |
| | | | | | Total do agricultor |



| | | | | | | |
|--|----------|---|------------------|----------------------------|---------------------------------------|--|
| OBS: * Preço publicado no Edital xxxxx/xxxxx (o mesmo que consta na Chamada Pública) | | | | | Total do Projeto | |
| V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO | | | | | | |
| 1. Produto | 2. Unid. | 3. Quant. | 4. Preço/Unidade | 5. Valor Total por Produto | 6. Cronograma de Entrega dos Produtos | |
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | Total do Projeto | | |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. | | | | | | |
| Local e Data: | | Assinatura do Representante do Grupo Informal | | Fone/E-mail: | | |
| Local e Data: | | Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal | | Assinatura | | |
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |



ANEXO III

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/2023-PMT | | | | | |
| 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. Agência Corrente | 11. Nº da Conta | | |
| 12. Nº de Associados | 13. nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006 | | 14. nº de Associados com DAP física | | |
| 15. Nome do Representante legal | | 16. CPF | 17. DDD/Fone | | |
| 18. Endereço | 19. Município/UF | | | | |
| II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | |
| 1. Nome da Entidade | | 2. CNPJ | | 3. Município/UF | |
| 4. Endereço | | | | 5. DDD/Fone | |
| 6. Nome do Representante legal 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 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| OBS: * Preço publicado no Edital xxxxx/xxxxx (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

Alimentação escolar agricultura familiar chamada pública destinados a alimentação escolar dos programas: tempo integral, fundamental, EJA, ensino médio, quilombolas, creche, pré-escola, AEE (atendimento educacional especializado) e programa estadual de alimentação escolar.

DOTAÇÃO

| Nº | ALIMENTOS \ DESCRIÇÃO | UNID. | QTDE | PNAE 2060 | PEAE/PA 2061 | TOTAL |
|-----------|--|-----------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 01 | ABOBORA , boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Em média num tamanho de 1 a 2 kg a unid. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como as frutas “in natura”. | KG | 3.000 | 2.100 | 900 | 3.000 |
| 02 | ALFACE LISA , de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. | KG | 500 | 350 | 150 | 500 |
| 03 | BANANA ; banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como as frutas “in natura. | KG | 5.000 | 3.500 | 1.500 | 5.000 |
| 04 | CARIRU , boa qualidade, fresca, folhas firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem de maços pesando 250 gr. | KG | 3.000 | 2.100 | 900 | 3.000 |



| | | | | | | |
|----|--|----|-------|-------|-------|-------|
| 05 | COENTRO , boa qualidade, folhas firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. Embalagem de maços pesando 200 gr. | KG | 3.000 | 2.100 | 900 | 3.000 |
| 06 | COUVE , boa qualidade, fresca, folhas firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem de maços pesando 250 gr. | KG | 3.000 | 2.100 | 900 | 3.000 |
| 07 | FARINHA DE MANDIOCA ; As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Características organolépticas - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. Prazo de validade O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. Embalagem primária a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da associação ou cooperativa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. | KG | 6.000 | 4.200 | 1.800 | 6.000 |
| 08 | FARINHA DE TAPIOCA ; a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. Embalagem primária a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 0,5 kg. De acordo com o SIM. | KG | 1.500 | 1.050 | 450 | 1.500 |
| 09 | FARINHA PARA FAROFA , pacote com 1.000 gr, características seca, fina, coada e branca. Isenta de parasitas e sujidade, para consumo humano, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. Com selo da associação ou cooperativa, com data de fabricação, data de validade, produto artesanal. | KG | 500 | 350 | 150 | 500 |
| 10 | FEIJÃO DA COLÔNIA BRANCO ; feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que | KG | 1.500 | 1.050 | 450 | 1.500 |



| | | | | | | |
|----|--|----|-------|-------|-------|-------|
| | contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg grãos de tamanho e formas naturais, limpos isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da associação ou cooperativa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. | | | | | |
| 11 | FEIJÃO DA COLÔNIA VERMELHO; feijão caupi tipo I, classe: vermelho, subclasse: vermelho. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg grãos de tamanho e formas naturais, limpos isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da associação ou cooperativa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. | KG | 1.500 | 1.050 | 450 | 1.500 |
| 12 | FRANGO BRANCO REGIONAL; inteiro congelado, sem miúdos, sem temperos, embalados individualmente em sacos plásticos resistentes de aproximadamente 2 kg por frango, marca do produto e registro nos órgãos de inspeção sanitária. Com consistência firme não amolecida cor clara, entre amarelo e branco. Cheiro característico, sem escurecimento e manchas esverdeadas. De acordo com o SIM. | KG | 8.000 | 5.600 | 2.400 | 8.000 |
| 13 | GOMA DE TAPIOCA, pacote com 1 kg, característica branca. Isenta de parasitas e sujidade, para consumo humano, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. Com selo da associação ou cooperativa, com data de fabricação, data de validade, produto artesanal. | KG | 1.000 | 700 | 300 | 1.000 |
| 14 | LARANJA; De 1ª qualidade, preferencialmente orgânica e/ou agroecológica. In natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, | Kg | 5.000 | 3.500 | 1.500 | 5.000 |



| | | | | | | |
|----|--|--------------|---------------|--------------|--------------|---------------|
| | transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica oriundas de manuseio ou transporte. Unidade com peso médio de 130 a 150 g, em saco de rafia com 20 kg. | | | | | |
| 15 | LIMÃO NATURAL , boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 500 | 350 | 150 | 500 |
| 16 | MACAXEIRA , as raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Características organolépticas - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade, legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como raízes e tubérculos. | KG | 1.000 | 700 | 300 | 1.000 |
| 17 | MAMÃO , boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 500 | 350 | 150 | 500 |
| 18 | MELANCIA ; A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. | KG | 5.000 | 3.500 | 1.500 | 5.000 |
| 19 | OVO CAIPIRA , isentos de sujidades, parasitas, larvas, fungos e substâncias tóxicas, com data de validade 15 dias do seu acondicionamento. | UNID. | 10.000 | 7.000 | 3.000 | 10.000 |
| 20 | PEPINO , boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou | KG | 500 | 350 | 150 | 500 |



| | | | | | | |
|----|---|-----------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. | | | | | |
| 21 | PIMENTINHA VERDE DE CHEIRO , boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 1.000 | 700 | 300 | 1.000 |
| 22 | POLPA DE FRUTA (ABACAXI) ; É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar. | KG | 4.000 | 2.800 | 1.200 | 4.000 |
| 23 | POLPA DE FRUTA (ACEROLA) ; É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar. | KG | 4.000 | 2.800 | 1.200 | 4.000 |
| 24 | POLPA DE FRUTA (GOIABA) ; É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar. | KG | 4.000 | 2.800 | 1.200 | 4.000 |
| 25 | POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) ; É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar. | KG | 4.000 | 2.800 | 1.200 | 4.000 |
| 26 | POLPA DE FRUTA (MURUCI) ; É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das | KG | 4.000 | 2.800 | 1.200 | 4.000 |



| | | | | | | |
|----|---|----|-------|-------|-------|-------|
| | frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar. | | | | | |
| 27 | POLPA DE FRUTA (TAPEREBÁ); É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar. | KG | 4.000 | 2.800 | 1.200 | 4.000 |
| 28 | POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE AÇAÍ MÉDIO OU REGULAR (TIPO B), Congelada, apresentando acima de 11 à 14% de sólidos totais e uma aparência densa. Não fermentado e não diluído, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos. Obtido da parte comestível do açaí (Euterpe oleracea, Mart.), Deverá obedecer às características e composição como: pastoso, Cor : roxo violáceo próprio para polpa de açaí roxo, Sabor: não adocicado e não azedo Cheiro: característico. Será obtida de frutas frescas, sãs e maduras; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. | Kg | 5.000 | 3.500 | 1.500 | 5.000 |
| 29 | TANGERINA, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 5.000 | 3.500 | 1.500 | 5.000 |

Elivan Padilha Liberato
Secretário Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 003/GP/PMT/2021



ANEXO V
MINUTA DE CONTRATO Nº -----/2023 – PMT

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE QUE ENTRE SÍCELEBRAM A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E....., COMO ABAIXO MELHOR SE DECLARA.

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, pessoa jurídica de direito público, com sede à localizadana Av. Mário Nogueira de Souza, s/nº, Antiga Embrapa, Tracuateua;PA, inscrita no CNPJ sob o nº 29.329.056/0001-76, CEP: 68.785-000, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Educação Sr. **ELIVAN PADILHA LIBERATO**, brasileiro, Professoro,, portador do CPF/MF Nº e RG Nº –/PA, residente e domiciliada na Localidade Guajará, Município de Tracuateua, Estado do Pará, doravante denominada **CONTRATANTE**, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com endereço situado à-----, 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.º 11.947 de 16/06/2009 e , na resolução/CD/FNDE n.º 06, de06/05/2020 e resolução/CD/FNDE n.º 20, de 02/12/2020 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666/93. E tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 001/2023, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 - É objeto desta contratação é a **Aquisição de gêneros Alimentícios, referente a Alimentação Escolar (Agricultura Família), destinados aos programas: Tempo Integral, Fundamental, EJA, Ensino Médio, Quilombolas, Creche, Pré-Escola, AEE e Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEAe em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE**, no período letivo de 2024, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta,todos de acordo com a Chamada Pública n.º/2023, o qual fica fazendo parte integrante do presentecontrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA TERCEIRA:

3.1 - 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:

4.1 - 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.

| Produto | Unid. | Quant. | Preço de Aquisição | |
|-------------------------|-------|--------|---|-------------|
| | | | Preço Unitário (divulgado na Chamada Pública) | Preço Total |
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| Valor Total do Contrato | | | | |

CLÁUSULA QUINTA:

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

1212 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Funcional Programática: 12 306 0062 2.060 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - PNAE

Elemento de Despesas 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

Funcional Programática: 12 361 0062 2.061 – Manutenção do Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEAE/PA

Elemento de Despesas: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

CLÁUSULA SEXTA:

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

CLÁUSULA SÉTIMA:

7.1 - 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:

8.1 - O CONTRATANTE se compromete em guardar a prestação de contas pelo prazo estabelecido no § 7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

8.2 - 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:

9.1 - 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:

10.1 - 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;
- d.1) 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:

11.1 – 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:

12.1 – 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:

13.1 - O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº/2023, pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e Resolução CD/FNDE n.º 20, de 02 de dezembro de 2020 pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009 em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

15.1 – 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 e-mail, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

16.1 - 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:

17.1 - O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até 31 de dezembro de 2024.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

A presente Chamada Pública é regulada pelas leis brasileiras, sendo exclusivamente competente o Forodo Município de Bragança - PA, para conhecer e julgar quaisquer questões dela decorrentes.

Tracuateua/PA, __ de _____ de 2023.

ELIVAN PADILHA LIBERATO
SecretáriO Municipal de Educação

CONTRATADO(S)
(Individual ou Grupo Informal e ou Grupo Formal)

TESTEMUNHAS:

1 - _____

CPF:

2 - _____

CPF: