



## EDITAL

### Processo Administrativo nº 50/2026

**Edital de Chamada Pública nº01/2026, para aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural conforme rege o art.14, § 1º, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, e Resoluções vigentes do FNDE, no âmbito do PNAE.**

A Prefeitura do Município de Coronel Pacheco - MG, no uso de suas prerrogativas legais e com fundamento no art. 37, inciso XXI, da Constituição, no art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, torna pública a realização de Chamada Pública para aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do cardápio da alimentação escolar, conforme as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Os interessados que se enquadrarem na regulamentação da Lei nº 11.326, de 24 de junho de 2006, bem como em seus Decretos e Portarias regulamentadoras, na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e nos artigos 29 a 39 da RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026 e suas alterações (ou outra que venha substituí-la) e suas alterações, poderão participar da Chamada Pública, devendo apresentar a documentação exigida para habilitação, juntamente com o projeto de venda, no período de **19/06/2026 até 10/07/2026, no setor de Compras da Prefeitura Municipal, localizado na praça Carlos Chagas , nº s/n, município de Coronel Pacheco - MG, CEP 36155-000, no horário de funcionamento das 08:00h às 16:30h.** A referida documentação também poderá ser enviada em arquivo único digitalizado para o endereço eletrônico: **[licitacao@coronelpacheco.mg.gov.br](mailto:licitacao@coronelpacheco.mg.gov.br)**

Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital de Chamada Pública e seus anexos deverá ser enviado, por meio do endereço eletrônico [licitacao@coronelpacheco.mg.gov.br](mailto:licitacao@coronelpacheco.mg.gov.br) , até um dia antes da data fixada para audiência de análise da documentação de habilitação e seleção dos projetos de venda, fixada para o dia **09/07/2026, as 13:30 horas.**



**Importante: o preço por alimento/item no projeto de venda deve ser o mesmo informado nesse Edital, a qual consta inserido o custo com os insumos. As quantidades de cada alimento/item, descritas no projeto de venda, deverão ser apenas aquelas de produção própria de cada agricultor familiar.**

## **1. OBJETO DA CHAMADA PÚBLICA.**

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do cardápio da alimentação escolar, no âmbito do PNAE, conforme as especificações dos alimentos descritas abaixo:

| Nº Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Unid. | Qtd. |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| 001     | ABÓBORA MADURA Grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, rachaduras, cortes e perfurações. Peso médio da unidade de 800g a 1000g.                                         | kg    | 300  |
| 002     | ABOBRINHA ITALIANA tamanho médio da espécie, sem rupturas (lesão física ou mecânica), isenta de matéria terrosa, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade 350g. SUBSTITUIÇÃO: abobrinha menina, paulista                                                                                                             | kg    | 150  |
| 003     | ALFACE LISA, folhas íntegras, frescas e limpas, formando uma cabeça, de tonalidade verde, tamanho médio da espécie, com aspecto saudável, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor, característicos do produto. Peso médio de 250 a 350g. | Pés   | 1500 |
| 004     | BANANA PRATA - com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas. Peso médio 100g/fruta                                                                                                              | kg    | 2000 |
| 005     | BATATA DOCE grádua selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso médio da unidade 220g.                                           | kg    | 200  |
| 006     | BETERRABA tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso médio da unidade de 220g.                                                                                                                       | kg    | 100  |
| 007     | BRÓCOLIS CABEÇA/AMERICANO, devendo apresentar cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, granulação fina e sem sinais de murcha, comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade de 550 a 650g;                                                          | MOLHO | 130  |
| 008     | CEBOLINHA VERDE de primeira qualidade, folhas novas, viçosas, verde escuro, sem folhas amareladas, sem danos, mínimo de 250g;                                                                                                                                                                                                                                                                           | MOLHO | 1500 |



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |      |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| 009 | CENOURA espécie comum, tamanho médio a grande, casca lisa, integra sem fungos, consistência firme, sem indícios de germinação, maturação natural, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Deve vir sem a rama. Peso médio da unidade 150g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | kg      | 350  |
| 010 | CHUCHU liso, firme, inteiro, coloração verde, sem manchas na casca, tamanho médio, em perfeito estado de maturação, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), integra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade 400g                                                                                                                                                                                                                                                                  | kg      | 150  |
| 011 | COUVE-FLOR selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, tipo da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Cabeças | 110  |
| 012 | COUVE TIPO MANTEIGA, tamanho médio da espécie, com aspecto sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), integra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio do maço de 250 a 300g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | MOLHO   | 600  |
| 013 | ESPINAFRE em maço graúdo e fresco, de primeira qualidade; de cor verde vivo, as folhas devem estar limpas, cor brilhante sem marcas de picadas de insetos; livre de fertilizantes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, lesões de origem física ou mecânica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | molho   | 100  |
| 014 | FEIJÃO VERMELHO novo, tipo 1, não torrado, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento adequado. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado por termossoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de no mínimo 01 (um) quilo. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses. | kg      | 550  |
| 015 | Hortelã fresco, in natura. Folhas verdes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Livre de sujidades, parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | MOLHO   | 100  |
| 016 | INHAME tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), integra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade 150g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | kg      | 500  |
| 017 | IORGURTE com polpa de fruta embalagem 1 litro Fresco, produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica e intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | lt      | 1000 |
| 018 | LARANJA PERA, O produto deverá estar em ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca., bem desenvolvida e madura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | kg      | 3000 |
| 019 | MANDIOCA DESCASCADA selecionada de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, tipo típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso médio da unidade 150g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | kg      | 550  |
| 020 | MEXERICA POKAN, fruta in natura, nova, de consistência firme, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), integra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade 200g.                                                                                                                                                                                                                                                             | kg      | 770  |



# PREFEITURA MUNICIPAL **CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| 021 | PIMENTÃO VERDE, in natura, espécie comum sem indícios de germinação, maturação natural, isento de sumidades e objetos estranhos.                                                                                                                                                                                 | kg    | 50   |
| 022 | QUIABO de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.                                                                                                                                               | kg    | 100  |
| 023 | REPOLHO ROXO, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: sem traços de descoloração e turgescência, intactos e firmes.                                                                                       | kg    | 100  |
| 024 | REPOLHO tipo híbrido, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: sem traços de descoloração e turgescência, intactos e firmes.                                                                               | kg    | 100  |
| 025 | SALSINHA de primeira qualidade, folhas novas, viçosas e talos firmes, verde escuro, sem folhas amareladas, molho mínimo de 100g                                                                                                                                                                                  | molho | 1500 |
| 026 | VAGEM selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações | kg    | 100  |

## **2. DA METODOLOGIA DE PREÇO DO PNAE.**

### **2.1 JUSTIFICATIVA DA METODOLOGIA DE PESQUISA DE PREÇOS**

Na pesquisa de preços realizada buscou-se a obtenção de cotações diretamente com produtores locais e agricultores familiares da região, em observância à prioridade conferida pela política pública do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE ao fortalecimento da produção local e regional. Todavia, verificou-se significativa dificuldade operacional na obtenção formal de orçamentos junto aos produtores locais, circunstância recorrente em contratações dessa natureza, que levaram a obtenção de valores da justificativa constante nos autos.

### **2.2 Este Edital prevê a aquisição de alimentos:**

(x) convencionais.

## **3. LIMITE MÁXIMO DE COMERCIALIZAÇÃO POR CADASTRO NACIONAL DA AGRICULTURA FAMILIAR - CAF, POR UNIDADE**



**FAMILIAR DE PRODUÇÃO AGRÁRIA - UFPA, POR ANO CIVIL E POR ENTIDADE EXECUTORA - EEX.**

3.1 Para a comercialização com fornecedores(as) individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de comercialização no total de R\$ 40,000,00 (quarenta mil reais), por CAF ou NIS, por ano civil, por EEx; e

3.2 Para a comercialização com grupos formais e EFR, o valor máximo a ser contratado com a pessoa jurídica deve considerar o resultado da multiplicação do número de fornecedores com CAF Pessoa Física, inscritos no CAF Pessoa Jurídica, pelo valor individual de comercialização, utilizando-se a seguinte fórmula:

**$VMC = NAF \text{ com CAF Pessoa Física} \times \text{valor individual de comercialização, até o limite máximo de R\$ 40,000,00 (quarenta mil reais).}$**

**VMC: valor máximo a ser contratado de grupos formais e EFR.**

**NAF: número de associados/cooperados, com CAF Pessoa Física, inscritos no CAF Pessoa Jurídica, com produção própria de cada alimento, integrantes do projeto de venda.**

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

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

**4. FONTE DE RECURSO.**

4.1 O recurso financeiro a ser utilizado, nesse processo de compra pública são somente aqueles valores repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE.



4.2 A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos alimentos, será desvinculada do processo de compra do PNAE.

4.3 A EEx optou por adquirir as refeições:

☒ (x) no modelo centralizado.

☐ ( ) no modelo descentralizado e escolarizado.

☐ ( ) mediante terceirização de serviços, somente.

4.3.1 A aquisição de refeições mediante terceirização de serviços, se for o caso, utilizará os recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE para o pagamento dos alimentos as demais despesas necessárias ao fornecimento dessas refeições serão pagas com recursos próprios da EEx.

## **5. Dos fornecedores da Agricultura Familiar para o PNAE.**

5.1 Os fornecedores nesse processo de compra pública deverão ser aqueles que se enquadram:

I - nos requisitos estabelecidos nos incisos I, II, III e IV, nos §§ 1º e 2º do art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, seus Decretos e Portarias regulamentadoras;

II - os assentados do Programa Nacional de Reforma Agrária - PNRA;

III - os beneficiários do Programa Nacional de Crédito Fundiário - Terra Brasil; e

IV - as demais UFPA, os empreendedores familiares rurais e as demais formas associativas de organização da agricultura familiar que explorem imóvel agrário em área urbana.

5.2 Os fornecedores da agricultura familiar poderão comercializar sua produção para o PNAE na forma de grupos formais, grupos informais, como Empreendedores Familiares Rurais e como fornecedores individuais.

5.3 Não poderá participar, direta ou indiretamente, do Edital de Chamada Pública ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação



que disciplina a matéria. Essa vedação estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, conforme legislação vigente.

## **6. PARA O PROCEDIMENTO DE HABILITAÇÃO DOS FORNECEDORES.**

6.1 Para o procedimento de habilitação em chamada pública para o PNAE os proponentes devem apresentar, obrigatoriamente, os seguintes documentos:

### **6.1.1 Os fornecedores individuais, detentores de CAF Pessoa Física:**

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

II - extrato do CAF Pessoa Física do(a) participante do projeto de venda, emitido nos últimos sessenta dias;

III - projeto de venda com assinatura do(a) agricultor(a) participante;

IV - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o alimento a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado na Resolução CD/FNDE vigente e suas alterações (ou outra que venha substituí-la); e

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

### **6.1.2 Os grupos informais de agricultores familiares, detentores de CAF Pessoa Física, organizados em grupo (dois ou mais agricultores):**

I - prova de inscrição no CPF;

II - extrato do CAF Pessoa Física de cada agricultor(a) familiar participante, emitido nos últimos sessenta dias;

III - projeto de venda com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o alimento a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes,



regulamentado no art. 40 a 42, da RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026 e suas alterações (ou outra que venha substituí-la); e

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

#### **6.1.3 Dos grupos formais, detentores de CAF Pessoa Jurídica:**

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

II - extrato do CAF Pessoa Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos sessenta dias;

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

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

V - projeto de venda assinado pelo seu representante legal;

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

VII - relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo: nome, nº CAF, valor e alimento;

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

VIII - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o alimento a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado no art. 40 a 42, da RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026 e suas alterações (ou outra que venha substituí-la).

#### **6.1.4 Do Empreendimento Familiares Rurais - EFR:**

I - cópia de inscrição no CNPJ;

II - extrato do CAF Pessoa Jurídica do Empreendimento Familiar Rural;



III - prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao FGTS;

IV - cópia do estatuto social ou contrato social do empreendimento familiar rural e/ou documento análogo;

V - projeto de venda de alimentos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

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

VII - relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo: nome, nº CAF, valor e alimento;

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

VIII - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o alimento a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado no art. 40 a 42, da RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026 e suas alterações (ou outra que venha substituí-la).

6.2 Na audiência de habilitação e seleção dos alimentos da agricultura familiar, sendo constatada a ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 5 (cinco) dias úteis, conforme análise da comissão julgadora.

## **7. PARA O PROCEDIMENTO DE SELEÇÃO.**

7.1 Após a fase de habilitação, procederá à seleção dos projetos de venda por alimento, observando, obrigatoriamente, duas etapas sucessivas e hierarquizadas.

7.2 Na primeira etapa, os alimentos constantes dos projetos de venda habilitados serão organizados e classificados com base no critério de localidade, observada a **seguinte ordem de prioridade:**

7.2.1 grupo de projetos de fornecedores locais;

7.2.2 grupo de projetos de fornecedores da região geográfica imediata;



7.2.3 grupo de projetos de fornecedores da região geográfica intermediária;

7.2.4 grupo de projetos de fornecedores do estado; e

7.2.5 grupo de projetos de fornecedores do País.

7.3 Os fornecedores de que trata o item 7.2 poderão ser enquadrados como:

7.3.1 fornecedor individual local: aquele cujo município indicado no CAF Pessoa Física coincida com o município da EEx;

7.3.2 grupo informal local: aquele cuja maioria simples dos agricultores familiares integrantes possua CAF Pessoa Física no município da EEx;

7.3.3 grupo formal local: aquele cuja maioria simples dos cooperados ou associados vinculados ao CAF Pessoa Jurídica possua CAF Pessoa Física no município da EEx; e

7.3.4 cooperativa central local: aquela cuja maioria simples dos agricultores familiares vinculados às cooperativas singulares associadas possua CAF Pessoa Física no município da EEx.

7.4 Caso não obtenha, no grupo de projetos de fornecedores locais, as quantidades necessárias de determinado alimento, deverá proceder à seleção dos projetos de venda classificados nos grupos subsequentes, observada a ordem de prioridade estabelecida no 7.2.

7.5 Após a classificação dos projetos de venda com base no critério de localidade, caso persista mais de um projeto enquadrado no mesmo nível de localidade e a necessidade de seleção entre eles, será aplicada a segunda etapa do processo de seleção.

7.6 Na segunda etapa, serão aplicados de forma sucessiva e excludentes, os seguintes critérios de desempate para seleção dos projetos de venda:

7.6.1 projetos que contemplem agricultores familiares assentados da reforma agrária, povos indígenas, comunidades quilombolas, demais povos e comunidades tradicionais e grupos formais e informais compostos por mulheres ou jovens agricultores familiares, não havendo hierarquia entre esses públicos;



7.6.2 projetos que contemplem o fornecimento de alimentos orgânicos ou agroecológicos, devidamente comprovados por meio de certificação válida ou por outros mecanismos de garantia previstos na legislação vigente; e

7.6.3 projetos organizados sob a forma de:

- a) grupos formais;
- b) grupos informais;
- c) fornecedores individuais; e
- d) cooperativas centrais.

7.6.4 O enquadramento nos critérios previstos no 7.6.1 observará o seguinte:

I - no caso de grupo formal, no mínimo 50% (cinquenta por cento) mais um dos cooperados ou associados deverão pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários previstos no referido inciso;

II - no caso de grupo informal, todos os seus integrantes deverão possuir CAF Pessoa Física e pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários previstos no referido inciso; e

III - admite-se a composição mista entre os públicos prioritários, sendo vedada a dupla contagem de agricultor familiar pertencente a mais de um desses públicos.

7.7 Os critérios previstos no item 7.6 serão aplicados de forma sucessiva e excludente, passando-se ao critério subsequente apenas na hipótese de empate no critério imediatamente anterior.

7.8 Persistindo o empate após a aplicação de todos os critérios, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre as partes, poderá ser adotada a divisão do fornecimento.

7.9 Caso os fornecedores classificados em determinado nível de prioridade territorial possuam capacidade para atender integralmente às quantidades demandadas no Edital de Chamada Pública, a seleção será encerrada e o processo seguirá para o procedimento de contratação.

## **8. DAS AMOSTRAS DOS ALIMENTOS.**



8.1 Os alimentos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de registro sanitário. Os alimentos que sofrem algum tipo de processamento devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pelos serviços de inspeção e controle da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa (Ministério da Saúde), ou seus postos (Vigilâncias Sanitárias - VISAs estaduais, distrital e municipais), responsável pela avaliação sanitária no comércio varejista de alimentos de origem vegetal, animal e demais alimentos processados. Informações no link de acesso: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/snvs/inclusao-produtiva>.

8.2 O disposto na legislação do Ministério da Agricultura e Pecuária, responsável por todos os alimentos de origem animal, inclusive ovos e mel, e que necessitam de registro sanitário. Informações sobre a inspeção de alimentos de origem animal, inspeção de alimentos de origem vegetal, registros de estabelecimentos e alimentos, legislação alimentos orgânicos, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - Suasa, no link de acesso: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesaagropecuaria>.

8.3 Sobre a agroindústria familiar observar as orientações da Secretaria de Abastecimento, Cooperativismo e Soberania Alimentar - Seab, das Superintendências Federais do Desenvolvimento Agrário, do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar. Informações no link de acesso: <https://www.gov.br/mda/pt-br/acesso-a-informacao/institucional/quem-e-quem>.

8.4 Imediatamente após a fase de seleção dos projetos de venda, ocorrerá a apresentação das amostras dos alimentos **que passaram por algum tipo de processamento**, de fornecedores(as) classificados provisoriamente em primeiro lugar (e assim sucessivamente até a classificação final). Estas servirão para a avaliação e seleção dos alimentos (itens) a serem adquiridos para o PNAE.

8.5 Para os alimentos que dependem de matéria prima de época, as amostras podem ser agendadas conforme o período de safra do alimento que constitui matéria prima para item processado a ser comercializado, podendo contar no contrato essa possibilidade.

8.6 Orienta-se verificar a Portaria da Anvisa nº 523, de 29 de março de 2017, que institui o Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária - Praissan, link de acesso: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/snvs/inclusao-produtiva> e



[http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/PRT\\_523\\_2017\\_.pdf/ee8bba0e-1e8f-408d-81e3-d5c748c7a499](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/PRT_523_2017_.pdf/ee8bba0e-1e8f-408d-81e3-d5c748c7a499).

## **9. ENTREGA DOS ALIMENTOS.**

9.1 Os alimentos a serem entregues ao contratante devem ser os definidos nesse Edital de Chamada Pública, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que:

- a) os alimentos substitutos constem na mesma chamada pública, com realização de pesquisa de preço previamente ao edital de compras;
- b) sejam correlatos nutricionalmente;
- c) a substituição deve ser atestada pelo Responsável Técnico do PNAE, com acompanhamento e respaldo do CAE;
- d) Com a substituição realizada, o parecer do nutricionista e a justificativa do fornecedor solicitando a substituição dos alimentos devem ser anexados ao processo de compra, a nota fiscal deverá ser do alimento substituído, realmente comercializado; e
- e) Por se tratar de substituição, a quantidade a ser substituída deverá ser equivalente ao preço do alimento anterior.

9.2 As entregas dos alimentos serão de responsabilidade dos(as) fornecedores(as) da agricultura familiar contratados(as) e deverão ser realizadas na modalidade (aqui devem ser informados o local, o período e demais informações necessárias para a realização das entregas).

9.3 Os alimentos contratados não poderão ter sua composição (receita) alterada ao longo do contrato.

9.4 O alimento apresentado que, eventualmente, estiver em desacordo com as especificações técnicas de qualidade descritas neste Edital e/ou com algum resultado insatisfatório em quaisquer das avaliações de qualidade realizadas não será recebido pelo(a) contratante.

9.5 As datas e os horários das entregas dos alimentos devem ser organizados de forma que não ocorram entregas fragmentadas nem fora do horário de



funcionamento dos locais receptores. No caso de ocorrerem imprevistos, o(a) fornecedor(a) deverá comunicar o responsável pelo recebimento dos alimentos e combinar uma nova data de entrega.

9.6 A entrega deverá ser atestada por meio da assinatura do termo de recebimento. Esse documento deve ser assinado em duas vias, pelo(a) fornecedor(a) (ou seu representante) e pelo(a) representante da contratante, ficando cada um com uma cópia. Esse termo deve registrar todos os alimentos, quantidades e valores, respectivamente, pois comprova que os alimentos entregues são exatamente aqueles objetos do contrato assinado entre as partes.

9.7 As quantidades de cada alimento deverão ser conferidas por meio de pesagem em balança. As quantidades a serem registradas no termo de recebimento deverão corresponder ao peso apresentado na balança, não podendo haver diferença inferior ou superior a 500 gramas.

9.8 Os alimentos que, após a inspeção, estiverem em desacordo com as especificações e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação vigente da Anvisa e do Ministério da Agricultura e Pecuária não serão recebidos pelo(a) contratante. Esta deverá registrar, no termo de recebimento, os alimentos em desacordo com a legislação vigente e informar sua substituição em até 24 horas, sem ônus para si, sob pena de aplicação de penalidades caso isto não ocorra. Após esse prazo, a contratante não será obrigada a receber a reposição dos alimentos.

9.8.1 Se o prazo estabelecido for insuficiente para o atendimento, deverá ser apresentada justificativa formal pelo(a) fornecedor(a), que poderá ser acolhida ou não. Não havendo a reposição do alimento, o(a) contratado(a) não receberá por esses itens.

9.9 Se houver entrega de alimentos orgânicos, esta deverá obedecer ao disposto na Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, para registro e renovação de registro de matérias-primas e alimentos de origem animal e vegetal orgânicos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária.

9.10 Os contratos pactuados entre o ente público e os(as) fornecedores(as) da agricultura familiar serão regidos pelas cláusulas e pelos preceitos de direito



público, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, conforme a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

9.12 Será admitida a forma eletrônica na celebração de contratos e de termos aditivos, e demais comunicações legais entre as partes.

9.13 A Administração convocará regularmente o proponente vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 3(três) dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

9.13.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

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

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

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

9.15 O prazo de vigência da contratação é de seis meses, julho, 2026 até dezembro de 2026, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.



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

9.16 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.16.1 é proibido à Administração retardar imotivadamente a execução de obra ou serviço, ou de suas parcelas, inclusive na hipótese de posse do respectivo chefe do Poder Executivo ou de novo titular no órgão ou entidade contratante.

9.17 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

9.18 São partes integrantes do contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente Edital, seus anexos e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelos fornecedores da agricultura familiar e que deram suporte a classificação da Chamada Pública.

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

9.20 É vedada a subcontratação do objeto desse Edital de Chamada Pública, ou seja, a produção dos alimentos deve ser própria de cada fornecedor da agricultura familiar inserido no projeto de venda e contratado.

## **10. PAGAMENTO DOS(AS) FORNECEDORES(AS) DO PNAE.**

10.1 O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, através de depósito em conta bancária do(a) contratado(a), conforme informado no projeto de venda, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada



faturamento. Os documentos fiscais de que trata este artigo devem ser emitidos em nome da EEx e identificados com o nome do FNDE e do PNAE.

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

10.3 Fica dispensada a solicitação de documentação aos contratados como condição de pagamento ou regularidade fiscal junto a EEx, uma vez que, toda documentação já fora apresentada no procedimento de habilitação.

10.4 Nos casos em que o agricultor familiar, o empreendedor familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE, conforme art. 49, § 5º, da RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026 e suas alterações (ou outra que venha substituí-la).

## **11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.**

11.1 Quaisquer atos ou ações praticadas por empregados, prepostos ou contratados da contratante, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para a Administração Pública e/ou para terceiros, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

11.2 São de responsabilidade da contratada eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao presente Edital e à execução do contrato.

11.3 É facultado à comissão ou à autoridade superior, em qualquer fase desta Chamada Pública, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

11.4 A EEx poderá revogar a presente Chamada Pública por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.



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

11.6 O presente edital e seus anexos, bem como todo o processo de compra por meio de chamada pública estão disponíveis pelo sitio municipal <https://www.coronelpacheco.mg.gov.br/> e PNCP <https://www.gov.br/pncp/pt-br> para visualização e cópias.

11.7 As contratações públicas deverão submeter-se a práticas contínuas e permanentes de gestão de riscos e de controle preventivo, inclusive mediante adoção de recursos de tecnologia da informação, e, além de estar subordinadas ao controle social, sujeitar-se-ão às linhas de defesa, conforme art. 169 ao art. 173 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

11.8 O foro para dirimir questões relativas a esta Chamada Pública será o do Município de Juiz de Fora, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**Anexos:**

Item I - Modelo de projeto de venda;

Item II - Minuta de Contrato.

Item III - Modelo de Declaração de produção própria;

Item IV - Modelo de Declaração de limite de CAF; e

Item V - Modelo do Termo de Recebimento.

Coronel Pacheco, 21 de maio de 2026.

---

**Maraisa da Silva Oliveira Venâncio**  
**Secretário Municipal de Educação**



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

**ANEXO I**  
**A – Valores**

| Item | Qtde | Unid | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Preço Unit. | Preço Total |
|------|------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| 001  | 300  | kg   | ABÓBORA MADURA Grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de SUBSTITUIÇÃO: abóbora japonesa desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso médio da unidade de 800g a 1000g. | 8.2000      | 2.460,00    |
| 002  | 150  | kg   | ABOBRINHA ITALIANA tamanho médio da espécie, sem rupturas (lesão física ou mecânica), isenta de matéria terrosa, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade 350g. SUBSTITUIÇÃO: abobrinha menina, paulista                                                                                                               | 7.4800      | 1.122,00    |
| 003  | 1500 | Pés  | ALFACE LISA, folhas íntegras, frescas e limpas, formando uma cabeça, de tonalidade verde, tamanho médio da espécie, com aspecto são, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor, característicos do produto. Peso médio de 250 a 350g.        | 5.0100      | 7.515,00    |
| 004  | 2000 | kg   | BANANA PRATA - com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas. Peso médio 100g/fruta                                                                                                                 | 11.9900     | 23.980,00   |
| 005  | 200  | kg   | BATATA DOCE grãuda selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, FIRme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso médio da unidade 220g.                                             | 8.5000      | 1.700,00    |
| 006  | 100  | kg   | BETERRABA tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suFicientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso médio da unidade de 220g.                                                                                                                         | 6.2900      | 629,00      |



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

|     |      |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |          |
|-----|------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| 007 | 130  | MOLHO   | BRÓCOLIS CABEÇA/AMERICANO, devendo apresentar cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha, comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade de 550 a 650g;                                                    | 8.0000 | 1.040,00 |
| 008 | 1500 | MOLHO   | CEBOLINHA VERDE de primeira qualidade, folhas novas, viçosas, verde escuro, sem folhas amareladas, molho mínimo de 250g;                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4.7000 | 7.050,00 |
| 009 | 350  | kg      | CENOURA espécie comum, tamanho médio a grande, casca lisa, integra sem fungos, consistência firme, sem indícios de germinação, maturação natural, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Deve vir sem a rama. Peso médio da unidade 150g.                                                           | 7.1500 | 2.502,50 |
| 010 | 150  | kg      | CHUCHU liso, firme, inteiro, coloração verde, sem manchas na casca, tamanho médio, em perfeito estado de maturação, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), integra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade 400g | 8.4900 | 1.273,50 |
| 011 | 110  | Cabeças | COUVE-FLOR selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.                                                                             | 9.9900 | 1.098,90 |
| 012 | 600  | MOLHO   | COUVE TIPO MANTEIGA, tamanho médio da espécie, com aspecto sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio do maço de 250 a 300g.                                                             | 5.9900 | 3.594,00 |
| 013 | 100  | molho   | ESPINAFRE em maço graúdo e fresco, de primeira qualidade; de cor verde vivo, as folhas devem estar limpas, de cor brilhante sem marcas de picadas de insetos; livre de fertilizantes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica                                                                                                                                | 7.6600 | 766,00   |



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

|     |      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |           |
|-----|------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| 014 | 550  | kg    | FEIJÃO VERMELHO novo, tipo 1, não torrado, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento adequado. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado por termossoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de no mínimo 01 (um) quilo. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses. | 11.5000 | 6.325,00  |
| 015 | 100  | MOLHO | Hortelã fresco, in natura. Folhas verdes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Livre de sujidades, parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 7.5000  | 750,00    |
| 016 | 500  | kg    | INHAME tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade 150g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 11.5000 | 5.750,00  |
| 017 | 1000 | lt    | IORGURTE com polpa de fruta embalagem 1 litro Fresco, produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 23.9000 | 23.900,00 |
| 018 | 3000 | kg    | LARANJA PERA , O produto deverá estar em ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas saudáveis, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca., bem desenvolvida e madura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 7.9600  | 23.880,00 |
| 019 | 550  | kg    | MANDIOCA DESCASCADA selecionada de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso médio da unidade 150g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 11.7000 | 6.435,00  |



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

|     |      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |          |
|-----|------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| 020 | 770  | kg    | MEXERICA POKAN, fruta in natura, nova, de consistência firme, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade 200g. | 7.9500  | 6.121,50 |
| 021 | 50   | kg    | PIMENTÃO VERDE, in natura, espécie comum sem indícios de germinação, maturação natural, isento de sumidades e objetos estranhos.                                                                                                                                                                                                                                                                           | 9.0000  | 450,00   |
| 022 | 100  | kg    | QUIABO de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, Isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.                                                                                                                                                                                                                                         | 9.7500  | 975,00   |
| 023 | 100  | kg    | REPOLHO ROXO, tamanho e coloração uniformes, consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.                                                                                                                                                                              | 9.9900  | 999,00   |
| 024 | 100  | kg    | REPOLHO tipo híbrido, tamanho e coloração uniformes, consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.                                                                                                                                                                      | 8.0700  | 807,00   |
| 025 | 1500 | molho | SALSINHA de primeira qualidade, folhas novas, viçosas e talos firmes, verde escuro, sem folhas amareladas, molho mínimo de 100g                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3.9900  | 5.985,00 |
| 026 | 100  | kg    | VAGEM selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações                                                                                         | 17.8900 | 1.789,00 |



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

|             |  |
|-------------|--|
| Valor Total |  |
|-------------|--|

**B- Modelo de Projeto de Vendas – Fornecedor Individual**

**PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**Identificação da proposta de atendimento ao Edital/Chamada Pública nº 01/2026**

**I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL**

|                       |                   |                          |  |
|-----------------------|-------------------|--------------------------|--|
| 1. Nome do Proponente |                   | 2. CPF                   |  |
| 3. Endereço           | 4. Município/UF   | 5. CEP                   |  |
| 6. Nº da DAP física   | 7. Email          | 8. DDD/Fone              |  |
| 9. Banco              | 10. Nº da Agência | 11. Nº da Conta Corrente |  |

| Nº Item | Descrição | Unid. | Qtd. |  |
|---------|-----------|-------|------|--|
| 0001    |           |       |      |  |
| 0002    |           |       |      |  |

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

|                             |      |           |
|-----------------------------|------|-----------|
| Nome                        | CNPJ | Município |
| Endereço                    |      | Telefone  |
| Nome do Representante Legal | CPF  |           |

OBS: \* Preço publicado no Edital da Chamada Pública 01/2026



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

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



**B - Modelo de Projeto de Vendas – Grupo Informal**

| <b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b> |                                                  |             |                       |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------|-----------------------|-------------------------|
| Identificação da proposta de atendimento ao edital/Chamada Pública nº 01/2026                    |                                                  |             |                       |                         |
| <b>I – IDENTIFICAÇÃO DO GRUPO INFORMAL</b>                                                       |                                                  |             |                       |                         |
| 1. Nome do Representante                                                                         |                                                  | 2. CPF      |                       |                         |
| 3. Endereço                                                                                      | 4. Município                                     |             | 5. CEP                |                         |
| 6. Email                                                                                         |                                                  | 7. DDD/Fone |                       |                         |
| 8. Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não                                          | 9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver) |             | 10. E-mail/Fone       |                         |
| <b>II – FORNECEDORES PARTICIPANTES GRUPO INFORMAL</b>                                            |                                                  |             |                       |                         |
| 1. Nome                                                                                          | 2. CPF                                           | 3. DAP      | 4. Nº Banco e Agência | 5. Nº da Conta Corrente |
|                                                                                                  |                                                  |             |                       |                         |
|                                                                                                  |                                                  |             |                       |                         |
|                                                                                                  |                                                  |             |                       |                         |
|                                                                                                  |                                                  |             |                       |                         |
|                                                                                                  |                                                  |             |                       |                         |
|                                                                                                  |                                                  |             |                       |                         |
|                                                                                                  |                                                  |             |                       |                         |
|                                                                                                  |                                                  |             |                       |                         |
|                                                                                                  |                                                  |             |                       |                         |
| <b>III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>                                |                                                  |             |                       |                         |
| 1. Nome da Entidade                                                                              |                                                  | 2. CNPJ     | 3. Município          |                         |
| 4. Endereço                                                                                      |                                                  |             | 5. DDD/Fone           |                         |



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 6. Nome do representante e e-mail | 7. CPF |
|-----------------------------------|--------|

| III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS |            |          |           |                  |               |
|------------------------------------------|------------|----------|-----------|------------------|---------------|
| 1. Nome do Agricultor Familiar           | 2. Produto | 3. Unid. | 4. Quant. | 5. Vlr. Unit.    | 6. Vlr. Total |
| Nome:                                    |            |          |           |                  |               |
| CPF:                                     |            |          |           |                  |               |
| Nº DAP                                   |            |          |           |                  |               |
|                                          |            |          |           |                  |               |
|                                          |            |          |           | Total agricultor |               |
| 1. Nome do Agricultor Familiar           | 2. Produto | 3. Unid. | 4. Quant. | 5. Vlr. Unit.    | 6. Vlr. Total |
| Nome:                                    |            |          |           |                  |               |
| CPF:                                     |            |          |           |                  |               |
| Nº DAP                                   |            |          |           |                  |               |
|                                          |            |          |           |                  |               |
|                                          |            |          |           | Total agricu     |               |
| 1. Nome do Agricultor Familiar           | 2. Produto | 3. Unid. | 4. Quant. | 5. Vlr. Unit.    | 6. Vlr. Total |
| Nome:                                    |            |          |           |                  |               |
| CPF:                                     |            |          |           |                  |               |
| Nº DAP                                   |            |          |           |                  |               |
|                                          |            |          |           |                  |               |
|                                          |            |          |           | Total agricultor |               |
| 1. Nome do Agricultor Familiar           | 2. Produto | 3. Unid. | 4. Quant. | 5. Vlr. Unit.    | 6. Vlr. Total |
| Nome:                                    |            |          |           |                  |               |
| CPF:                                     |            |          |           |                  |               |
| Nº DAP                                   |            |          |           |                  |               |
|                                          |            |          |           |                  |               |
|                                          |            |          |           | Total agricultor |               |



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

|                                |            |          |           |                  |               |
|--------------------------------|------------|----------|-----------|------------------|---------------|
| 1. Nome do Agricultor Familiar | 2. Produto | 3. Unid. | 4. Quant. | 5. Vlr. Unit.    | 6. Vlr. Total |
| Nome:                          |            |          |           |                  |               |
| CPF:                           |            |          |           |                  |               |
| Nº DAP                         |            |          |           |                  |               |
|                                |            |          |           |                  |               |
|                                |            |          |           | Total agricultor |               |
| 1. Nome do Agricultor Familiar | 2. Produto | 3. Unid. | 4. Quant. | 5. Vlr. Unit.    | 6. Vlr. Total |
| Nome:                          |            |          |           |                  |               |
| CPF:                           |            |          |           |                  |               |
| Nº DAP                         |            |          |           |                  |               |
|                                |            |          |           |                  |               |
|                                |            |          |           | Total agricultor |               |
| Total do Projeto               |            |          |           |                  |               |

**RELAÇÃO DE PRODUTOS**

| Nº Item | Descrição | Unid. | Qtd. |  |
|---------|-----------|-------|------|--|
| 0001    |           |       |      |  |
| 0002    |           |       |      |  |

OBS: \* Preço publicado na Chamada Pública 01/2026

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 |  |
| Local e Data: | Nome dos Agricultores Fornecedores do Grupo Informal | Assinatura                                    |  |
|               |                                                      |                                               |  |



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |



**C - Modelo de Projeto de Vendas – Grupo Formal**

| <b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b> |                             |                     |                                             |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------|---------------------------------------------|---------------|
| <b>Identificação da proposta de atendimento ao edital/Chamada Pública nº 01/2026</b>             |                             |                     |                                             |               |
| <b>I – IDENTIFICAÇÃO DO GRUPO FORMAL</b>                                                         |                             |                     |                                             |               |
| <b>1. Nome do Proponente</b>                                                                     |                             |                     | <b>2. CNPJ</b>                              |               |
| <b>3. Endereço</b>                                                                               |                             | <b>4. Município</b> |                                             | <b>5. CEP</b> |
| <b>6. Email</b>                                                                                  |                             |                     | <b>7. DDD/Fone</b>                          |               |
| <b>8. N° DAP Jurídica</b>                                                                        | <b>9. Banco/Agência</b>     |                     | <b>10. Conta Corrente</b>                   |               |
| <b>11. N° de Associados</b>                                                                      | <b>12. N° de Associados</b> |                     | <b>13. N° de Associados com DAP Física.</b> |               |
| <b>14. Nome do representante legal</b>                                                           | <b>15. CPF</b>              |                     | <b>16. DDD/Fone</b>                         |               |
| <b>17. Endereço</b>                                                                              | <b>18. Município</b>        |                     | <b>19. UF</b>                               |               |
| <b>II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>                                 |                             |                     |                                             |               |
| <b>1. Nome da Entidade</b>                                                                       |                             | <b>2. CNPJ</b>      | <b>3. Município</b>                         |               |
| <b>4. Endereço</b>                                                                               |                             |                     | <b>5. DDD/Fone</b>                          |               |
| <b>6. Nome do representante e e-mail</b>                                                         |                             |                     | <b>7. CPF</b>                               |               |
| <b>N° Item</b>                                                                                   | <b>Descrição</b>            | <b>Unid.</b>        | <b>Qtd.</b>                                 |               |
| 0001                                                                                             |                             |                     |                                             |               |



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

0002

**OBS:\*Preço publicado no edital da Chamada Pública 01/2026**

**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**



## **ANEXO II**

### **MINUTA DE CONTRATO**

Contrato Administrativo nº ....., de ...../...../202....

Processo administrativo nº ....., de ...../...../202....

Edital de chamada pública nº ....., de ...../...../202....

O Município de Coronel Pacheco – MG , pessoa jurídica de direito público, com sede na Praça Carlos Chagas, nº s/n , inscrita no CNPJ sob nº 18.338.152/0001-64, representada neste ato pelo(a) Sr. Prefeito(a) Municipal, doravante denominado Contratante, e por outro lado o (a) Sr.(a) ....., (nome do grupo formal ou fornecedor individual), situado na Av. ...., nº....., em ...../....., inscrita no CNPJ sob nº ....., (se grupo formal), ou CPF sob nº (se grupos informais e fornecedor individual), doravante denominado(a) Contratado(a), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, e Resoluções vigentes do FNDE, a legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Processo administrativo nº 50/2026, Edital de Chamada Pública nº01/2026, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, resolvem celebrar o presente contrato administrativo público mediante as cláusulas que seguem:

#### **1. Cláusula Primeira - Objeto**

1.1 O objeto do presente contrato de fornecimento é a aquisição de alimentos da agricultura familiar para alimentação escolar, para estudantes da rede de educação básica pública, com recursos repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, nas condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública nº....., de ...../...../202...., e seus anexos, a qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.



## 1.2 Objeto da contratação

| Nº Item | Cód   | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UND | Quantidade | Val. Unitário | Val. Total |
|---------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------|---------------|------------|
| 001     | 15125 | ABÓBORA MADURA Grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso médio da unidade de 800g a 1000g.                        | kg  | 300        |               |            |
| 002     | 15098 | ABOBRINHA ITALIANA tamanho médio da espécie, sem rupturas (lesão física ou mecânica), isenta de matéria terrosa, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade 350g. SUBSTITUIÇÃO: abobrinha menina, paulista                                                                                                       | kg  | 150        |               |            |
| 003     | 15102 | ALFACE LISA, folhas íntegras, frescas e limpas, formando uma cabeça, de tonalidade verde, tamanho médio da espécie, com aspecto sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor, característicos do produto. Peso médio de 250 a 350g. | Pés | 1500       |               |            |
| 004     | 15126 | BANANA PRATA - com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas. Peso médio 100g/fruta                                                                                                         | kg  | 2000       |               |            |
| 005     | 15101 | BATATA DOCE graúda selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso médio da unidade 220g.                                     | kg  | 200        |               |            |
| 006     | 15103 | BETERRABA tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não                                                                                                                                                                                                   | kg  | 100        |               |            |



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

|     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |      |  |  |
|-----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|--|--|
|     |       | serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso médio da unidade de 220g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |      |  |  |
| 007 | 15105 | BRÓCOLIS CABEÇA/AMERICANO, devendo apresentar cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha, comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade de 550 a 650g;                                                    | MOLHO   | 130  |  |  |
| 008 | 15106 | CEBOLINHA VERDE de primeira qualidade, folhas novas, viçosas, verde escuro, sem folhas amareladas, molho mínimo de 250g;                                                                                                                                                                                                                                                                              | MOLHO   | 1500 |  |  |
| 009 | 15107 | CENOURA espécie comum, tamanho médio a grande, casca lisa, integra sem fungos, consistência firme, sem indícios de germinação, maturação natural, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Deve vir sem a rama. Peso médio da unidade 150g.                                                           | kg      | 350  |  |  |
| 010 | 15108 | CHUCHU liso, firme, inteiro, coloração verde, sem manchas na casca, tamanho médio, em perfeito estado de maturação, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), integra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade 400g | kg      | 150  |  |  |
| 011 | 15110 | COUVE-FLOR selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.                                                                             | Cabeças | 110  |  |  |
| 012 | 15109 | COUVE TIPO MANTEIGA, tamanho médio da espécie, com aspecto sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), integra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio do maço de 250 a 300g.                                                             | MOLHO   | 600  |  |  |
| 013 | 15112 | ESPINAFRE em maço graúdo e fresco, de primeira qualidade; de cor verde vivo, as folhas devem estar limpas, de cor brilhante sem marcas de picadas de insetos; livre de fertilizantes, isenta de sujidades, parasitas e                                                                                                                                                                                | molho   | 100  |  |  |



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

|     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |      |  |  |
|-----|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|--|--|
|     |       | larvas, sem lesões de origem física ou mecânica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |      |  |  |
| 014 | 15113 | FEIJÃO VERMELHO novo, tipo 1, não torrado, constituído de grãos inteiros e são; com teor de umidade máxima de 14%. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento adequado. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado por termossoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de no mínimo 01 (um) quilo. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses. | kg    | 550  |  |  |
| 015 | 17832 | Hortelã fresco, in natura. Folhas verdes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Livre de sujidades, parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | MOLHO | 100  |  |  |
| 016 | 15114 | INHAME tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade 150g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | kg    | 500  |  |  |
| 017 | 17833 | IORGURTE com polpa de fruta embalagem 1 litro Fresco, produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | lt    | 1000 |  |  |
| 018 | 15115 | LARANJA PERA , O produto deverá estar em ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca., bem desenvolvida e madura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | kg    | 3000 |  |  |
| 019 | 15116 | MANDIOCA DESCASCADA selecionada de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso médio da unidade 150g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | kg    | 550  |  |  |



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

|           |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |      |  |            |
|-----------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|--|------------|
| 020       | 15117 | MEXERICA POKAN, fruta in natura, nova, de consistência firme, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Peso médio da unidade 200g. | kg    | 770  |  |            |
| 021       | 15119 | PIMENTÃO VERDE, in natura, espécie comum sem indícios de germinação, maturação natural, isento de sumidades e objetos estranhos.                                                                                                                                                                                                                                                                           | kg    | 50   |  |            |
| 022       | 15120 | QUIABO de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.                                                                                                                                                                                                                                         | kg    | 100  |  |            |
| 023       | 15121 | REPOLHO ROXO, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.                                                                                                                                                                              | kg    | 100  |  |            |
| 024       | 15122 | REPOLHO tipo híbrido, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.                                                                                                                                                                      | kg    | 100  |  |            |
| 025       | 15123 | SALSINHA de primeira qualidade, folhas novas, viçosas e talos firmes, verde escuro, sem folhas amareladas, molho mínimo de 100g                                                                                                                                                                                                                                                                            | molho | 1500 |  |            |
| 026       | 15124 | VAGEM selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações                                                                                         | kg    | 100  |  |            |
| Total ==> |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |      |  | 138.897,40 |

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

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



1.5 O Edital de Chamada Pública, a autorização de contratação conforme rege o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, e resoluções do FNDE, no âmbito do PNAE;

1.6 Anexos com os documentos dos proponentes e avisos;

1.7 Os projetos de venda dos proponentes; e

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

## **2. Cláusula Segunda - Valor do contrato e pagamento**

2.1 Para viabilizar a execução do objeto desse contrato será utilizado somente dotação orçamentária repassada pelo FNDE, no âmbito do PNAE, Ação Orçamentária nº **3.3.90.30.00.2.03.01.12.306.0005.2.0018** ou Nota de Empenho nº (indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica).

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

2.3 Nos casos em que o(a) agricultor (a)familiar, o(a) empreendedor(a) familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE, conforme art. 49, § 5º, da Resolução do FNDE nº 6/2020, (ou aquela que venha a substituí-la).

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

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

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

2.7 O(a) contratante que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do(a) contratado(a) fornecedor, deverá pagar multa de 2% (dois por



cento), mais juros de 0,1% (zero vírgula um) ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais dos recursos do FNDE em tempo hábil.

2.8 No ato do pagamento não deverá ser solicitada comprovação da manutenção das condições iniciais de habilitação quanto à situação de regularidade fiscal e demais documentação exigida no Edital da Chamada Pública nº 01, de 2026.

### **3. Cláusula Terceira - Limite máximo de comercialização por cadastro nacional de agricultura familiar - CAF, por Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA, por ano civil e por Entidade Executora - EEx.**

3.1 Para a comercialização com fornecedores(as) individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de comercialização no total de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF ou NIS, por ano civil, por EEx.

3.2 Para a comercialização com grupos formais e Empreendedores Familiares Rurais - EFR, o valor máximo a ser contratado com a pessoa jurídica deve considerar o resultado da multiplicação do número de fornecedores com CAF Pessoa Física, inscritos no CAF Pessoa Jurídica, pelo valor individual de comercialização, utilizando-se a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \text{ com CAF Pessoa Física} \times \text{valor individual de comercialização}$ , até o limite máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).

VMC: valor máximo a ser contratado de grupos formais e EFR.

NAF: número de associados/cooperados, com CAF Pessoa Física, inscritos no CAF Pessoa Jurídica, com produção própria de cada alimento, integrantes do projeto de venda.

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

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

### **4. Cláusula Quarta - Vigência e Prorrogação**



4.1 O prazo de vigência da contratação é de ....../....../202.... a ....../....../202...., contados do(a) ...., na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

4.3 No momento da contratação e a cada exercício financeiro, deverá se observar a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando o contrato ultrapassar um exercício financeiro.

4.4 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **5. Cláusula Quinta - entrega dos ALIMENTOS**

5.1 Os alimentos serão entregues conforme cronograma do item 2 deste documento. O recebimento dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das notas fiscais de venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega;

5.2 As notas fiscais apresentadas deverão ser emitidas em nome e no CNPJ da EEx do (Município de Coronel Pacheco)

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

5.4 No ato da entrega, os alimentos deverão estar embalados de acordo com as especificações estabelecidas no edital, respeitando também as quantidades estabelecidas para cada alimento;

5.5 Os alimentos serão inspecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo de 48 horas;

5.6 A troca de alimentos que apresentarem qualquer tipo de problema relacionado à qualidade dos mesmos, quando dentro do prazo de validade, deverá ser realizada pelos(as) contratados(as) no prazo de 48 horas a contar da comunicação do fato;

5.7 O não cumprimento das determinações do Edital de Chamada Pública quanto às entregas, quantidades e qualidade dos alimentos, submete o bloqueio dos pagamentos pela(o) contratante, até que o(a) contratado(a) fornecedor solucione as pendências;



5.8 As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao alimento. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos alimentos. Os papéis envoltórios, selos, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;

5.9 Não será permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original;

5.10 Não será permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para o acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações, similares ou alimentos;

5.11 Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao alimento acondicionado e/ou a saúde humana;

5.12 Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e devem ser capazes de proteger os alimentos embalados;

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

5.14 Para entrega de alimentos orgânicos, deve-se cumprir o disposto na Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, para registro e renovação de registro de matérias primas e alimentos de origem animal e vegetal orgânicos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária; e

5.15 Para entrega de alimentos de origem animal, deve-se possuir documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.

## **6. Cláusula Sexta - obrigações e responsabilidade do(a) contratante**

6.1 Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato;

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

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



6.4 Emitir, decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, no prazo de um mês para tomada de decisão, admitida a prorrogação motivada por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

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

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

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

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

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

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

## **7. Cláusula Sétima - obrigações e responsabilidades do(a) contratado(a)**

7.1 O(a) contratado(a) se compromete a fornecer os alimentos da agricultura familiar ao(à) contratante conforme descrito no item 1 desse contrato;

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



7.3 Garantir a qualidade do(s) alimento(s), obrigando-se a repor, no local onde esteja armazenado, aquele que apresentar defeito dentro do prazo de validade;

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

7.5 Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

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

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

7.8 Cumprir a legislação sanitária expedidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa;

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

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

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

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

7.13 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

## **8. Cláusula Oitava - Recolhimento das contribuições previdenciárias**



8.1 A EEx do PNAE quando comprar alimentos de grupos informais e fornecedores individuais (produtores rurais pessoas físicas), ficam obrigadas a reter e recolher a contribuição devida pelo Produtor Rural Pessoa Física na qualidade de sub-rogada da obrigação, por força do art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, e do art. 159, incisos IV e V, da Instrução Normativa RFB nº 2.110, de 17 de outubro de 2022. Os valores devidos pelo(a) agricultor(a) familiar individual e grupo informal devem ser recolhidos com base no Manual EFD-REINF, Capítulo III, item 2.6, Evento R-2055, art. 159 da Instrução Normativa RFB nº 2.110, de 17 de outubro de 2022.

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

## **9. Cláusula Nona - acompanhamento e da fiscalização do contrato**

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

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

## **10. Cláusula Décima - Publicação**

10.1 A publicação do extrato do presente contrato deverá ser providenciada pelo(a) contratante em até 10 dias subsequente ao da sua assinatura, no Diário Oficial do Município e demais portais eletrônicos oficiais;

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

## **11. Cláusula Décima Primeira - Prerrogativas da administração pública**

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

a) modificá-los, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do(a) contratado(a);



b) extingui-los, unilateralmente, nos casos especificados pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

c) fiscalizar sua execução;

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

e) ocupar provisoriamente bens móveis e imóveis e utilizar pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato nas hipóteses de:

1. risco à prestação de serviços essenciais; e

2. necessidade de acautelar apuração administrativa de faltas contratuais pelo contratado, inclusive após extinção do contrato.

11.2 As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do(a) contratado(a).

11.3 Na hipótese prevista na alínea "a" do item 11.1, deste documento, as cláusulas econômico-financeiras do contrato deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

## 12. Cláusula Décima Segunda - Execução do contrato

12.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e legislação vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

12.2 É proibido ao(à) contratante retardar imotivadamente a entrega dos alimentos, conforme cronograma do item 1.2 desse documento, inclusive na hipótese de posse do respectivo chefe do Poder Executivo ou de novo titular no órgão ou entidade contratante.

12.3 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

## 13. Cláusula Décima Terceira - Garantia contratual

13.1 Não será exigida garantia contratual.

## 14. Cláusula Décima Quarta - alteração do contrato e PREÇOS

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



I - unilateralmente pelo(a) contratante:

- a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos; e
- b) quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021; e

II - por acordo entre as partes:

- a) quando conveniente a substituição da garantia de execução;
- b) quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
- c) quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço; e
- d) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

14.2 Na hipótese de reequilíbrio econômico-financeiro, o direito à revisão de preços pode ocorrer a qualquer tempo, desde que comprovado o expressivo aumento de preços decorrente de fatores imprevisíveis ou, se previsíveis, de consequências incalculáveis, a teor do que está previsto no art. 124, II, alínea "d", da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, por acordo entre as partes.

14.3 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do item 15.1, deste documento, o(a) contratado(a) será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento). Essas alterações unilaterais não poderão transfigurar o objeto da contratação.



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

14.5 A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

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

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

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

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

IV- empenho de dotações orçamentárias.

14.8 O prazo para resposta ao(à) contratado(a) sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de 5 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período mediante justificativa da Administração.

## **15. Cláusula Décima Quinta - Reajuste**

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

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

II - O Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M, divulgado mensalmente pela Fundação Getúlio Vargas - FGV e calculado com base em outras três taxas: Índice



de Preços por Atacado - IPA, Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA e Índice Nacional do Custo da Construção - INCC, com data-base vinculada à data do orçamento.

III - O prazo para resposta ao(a) contatado(a) quanto ao pedido de reajuste de preço será de 5 dias, prorrogáveis por igual período, período mediante justificativa da Administração.

## **16. Cláusula Décima Sexta - Extinção e nulidade do contrato**

16.1 Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações descritas no art. 137 ao art. 139 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

16.2 Constatada irregularidade no procedimento de Chamada Pública ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, com avaliação dos aspectos descritos no art. 147 e art. 148 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

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

## **17. Cláusula Décima Sétima - Infrações e sanções administrativas**

17.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital de Chamada Pública por irregularidades ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até três dias úteis antes da data de abertura do certame.

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



17.3 Dos atos do(a) contratante cabem recurso conforme disciplinado no art. 165 ao art. 168 Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

17.4 O(a) contratante ou o(a) contratado(a) será responsabilizado administrativamente pelas infrações descritas no art. 155, com as respectivas sanções descritas no art. 156 ao art. 163 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

## **18. Cláusula Décima Oitava - Sustentabilidade ambiental**

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

18.2 Compete ao(à) contratante e ao(à) contratado(a), no que couber, atender a matéria regida pelo art. 144 Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

## **19. Cláusula Décima Nona - Meios alternativos de resolução de controvérsias**

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

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

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

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

## **20. Cláusula Vigésima - Legislação aplicável**

20.1 Na execução desse contrato serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse



público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao Edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

20.2 A execução desse contrato será regido pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, Resoluções vigentes do FNDE e o Edital de Chamada Pública nº 01/2026 pela legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

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

## **21. Cláusula Vigésima Primeira - Foro**

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

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

..... - ....., ..... de ..... de 202....

\_\_\_\_\_  
Prefeito(a) Municipal

\_\_\_\_\_  
Contratado(a)

Testemunhas:

1. ....

2. ....



**ANEXO III**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS**  
**HIGIÊNICO-SANITÁRIOS**

Chamada Pública nº01/2026  
Processo Licitatório nº 50/2026

Eu, \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF nº \_\_\_\_\_, representante do(a):

- ☐ Agricultor(a) Familiar Individual
- ☐ Grupo Informal
- ☐ Grupo Formal / Associação / Cooperativa

DECLARO, para os devidos fins, que os gêneros alimentícios ofertados para fornecimento no âmbito da Chamada Pública acima identificada atendem às exigências de qualidade, higiene, segurança alimentar e sanitária previstas na legislação vigente, especialmente:

- Lei Federal nº 11.947/2009;
- Resolução CD/FNDE vigente aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- Normas da Vigilância Sanitária;
- Demais regulamentos sanitários aplicáveis aos produtos ofertados.
- 

Declaro ainda que os produtos serão acondicionados, armazenados, transportados e entregues em condições adequadas de conservação e higiene, garantindo a segurança alimentar dos beneficiários.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

Local e data: \_\_\_\_\_



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

Nome do Declarante

CPF / CNPJ

**ANEXO IV**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA**

Chamada Pública nº 01/2026

Processo Licitatório nº 50/2026

Eu, \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF nº \_\_\_\_\_, representante do(a):

☐ Agricultor(a) Familiar Individual

☐ Grupo Informal

☐ Grupo Formal / Associação / Cooperativa

DECLARO, para os devidos fins, que os gêneros alimentícios constantes no Projeto de Venda apresentado nesta Chamada Pública são oriundos de produção própria dos agricultores familiares relacionados no projeto, observadas as exigências da legislação aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Declaro ainda que a produção atende às condições de fornecimento previstas no edital e que os produtos serão entregues conforme cronograma, quantidades e especificações estabelecidas pela Administração Municipal.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

Nome do Declarante

CPF / CNPJ



**ANEXO V**

**TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR  
PROCESSO Nº 50/2026 - CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2026.**

Atesto \_\_\_\_\_ que \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ Instituição \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ Ensino  
\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o  
n.º \_\_\_\_\_, representada por seu(ua) Diretor(a)  
\_\_\_\_\_, CPF Nº \_\_\_\_\_, recebeu  
em \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ do \_\_\_\_\_ fornecedor  
\_\_\_\_\_, os produtos abaixo relacionados:

| Item | Produto | Unid. | Quant.             | Vlr. Unit. | Valor Total |
|------|---------|-------|--------------------|------------|-------------|
|      |         |       |                    |            |             |
|      |         |       |                    |            |             |
|      |         |       |                    |            |             |
|      |         |       |                    |            |             |
|      |         |       |                    |            |             |
|      |         |       | <b>TOTAL GERAL</b> |            |             |

Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

(\*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

**Coronel Pacheco, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 202X.**

\_\_\_\_\_



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CORONEL PACHECO**

Fls: \_\_\_\_\_

**Responsável do Setor Assistência ao Educando – Merenda Escolar**

\_\_\_\_\_  
**Nutricionista**

\_\_\_\_\_  
**Produtor ou Representante do Grupo Fornecedor**

Ciente:

\_\_\_\_\_  
**Representante da Entidade Articuladora**