



PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO NEIVA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública n.º 001/2025, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução FNDE n.º 06 de 08/05/2020.

A **Prefeitura Municipal de João Neiva**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Presidente Vargas, nº 157, Centro, João Neiva/ES, inscrita no CNPJ sob nº 31.776.479/0001-86, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor **Paulo Sérgio De Nardi**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução **FNDE n.º 06 de 08/05/2020** (alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020 e pela Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021), através da Comissão para “Chamada Pública” constituída pela Portaria nº 14.137/2025, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, até o dia 31/12/2026. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda **no período de 08/01/2026 a 27/01/2026, das 07:00 às 13:00 horas**, na sede da Prefeitura Municipal de João Neiva, localizada à Avenida Presidente Vargas, nº 157, Centro e a abertura de envelopes no dia **04/02/2026 às 08:00h** na Sala de Reuniões da Secretaria Municipal de Educação.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Para fim de precificação foi realizado a pesquisa de preços de mercado. A aquisição deverá obedecer ao preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver acréscido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode acrescer aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011. Segue especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

| Nº | Produto | Unidade | Quant. | *Preço de Aquisição (R\$) | |
|----|--|---------|--------|---------------------------|--------------|
| | | | | Valor Unitário | Valor Total |
| 1 | ALHO IN NATURA: Nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas | Kg | 800 | 32,00 | 25.600,00 |
| 2 | ABACATE: Fruta com casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, porém já em estágio de maturação para consumo imediato. O transporte e a | Unid. | 600 | R\$ 5,32 | R\$ 3.192,00 |





| | | | | | |
|---|--|-------|-------|-----------|---------------|
| | conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Peso médio por unidade de 500g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. Acondicionados em sacos plásticos limpos e transparentes. | | | | |
| 3 | ABACAXI PÉROLA: De 1 ^a qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens para o acondicionamento das frutas deverão ser em caixas plásticas, os quais deverão estar limpas, resistentes, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Unid. | 1.500 | R\$ 10,55 | R\$ 15.825,00 |
| 4 | ABOBÓRA MADURA: Formato globular achatado, casca rugosa de cor verde escuro e sem brilho, polpa amarelo intenso - Peso médio de 2,0-2,5kg. As abóboras deverão ser entregues frescas e em adequados padrões de qualidade, estar acondicionadas em caixas plásticas limpas e resistentes. | Kg | 600 | R\$ 4,98 | R\$ 2.988,00 |
| 5 | ABOBRINHA ITALIANA: Formato globular achatado, casca rugosa de cor verde escuro e sem brilho, polpa amarelo intenso. Peso médio de 2,0-2,5kg; As abóboras deverão ser entregues frescas e em adequados padrões de qualidade, estar acondicionadas em caixas plásticas limpas e resistentes. | Kg | 600 | R\$ 4,95 | R\$ 2.970,00 |
| 6 | ACELGA: Crespa, fresca, em maço, coloração e tamanho firme. Isento de larvas, parasitas e sujidades. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005.Peso médio de 500g. As acelgas devem ser acondicionadas em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico - caixas plásticas. | Unid. | 500 | R\$ 4,72 | R\$ 2.360,00 |
| 7 | AGRIÃO: Semi-aquática, aromática, com folhas compostas ovais, tenras, cor verde forte e caules ocos. | Maço | 500 | R\$ 3,95 | R\$ 1.975,00 |
| 8 | ALFACE: Com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Média de cada unidade 360g. Legislação conforme RDC 272, DE 22/09/2005. As alfaces deverão ser entregues a granel, frescas e em adequados padrões de qualidade, estar acondicionadas em caixas plásticas limpas, | Pés | 1,000 | R\$ 4,46 | R\$ 4.460,00 |





| | | | | | |
|----|---|-------|-------|-----------|---------------|
| | secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. | | | | |
| 9 | ALHO PORÓ: íntegro e firmes e sem manchas e brotos. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos. | Unid. | 800 | R\$ 3,75 | R\$ 3.000,00 |
| 10 | BANANA DA TERRA: Qualidade de 1 ^a tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida nem muito maduro nem muito verde, sem danos físicos e mecânicos causados pelo manuseio e transporte. As embalagens para acondicionamento das frutas deveram ser em caixas plásticas s quais deveram estar limpas, resistentes, desprovidas de substancias tóxicas, transmitir sabor estranho e odor ao alimento. | Kg | 1.800 | R\$ 6,33 | R\$ 11.394,00 |
| 11 | BANANA NANICA: Qualidade de 1 ^a tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida nem muito maduro nem muito verde, sem danos físicos causados pelo manuseio e transporte. | Kg | 1.300 | R\$ 5,57 | R\$ 7.241,00 |
| 12 | BANANA PRATA: Qualidade de 1 ^a tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida nem muito maduro nem muito verde, sem danos físicos e mecânicos causados pelo manuseio e transporte. | Kg | 1.800 | R\$ 5,75 | R\$ 10.350,00 |
| 13 | BATATA BAROA: Limpas, firmes e sem brotos. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos. | Kg | 500 | R\$ 7,75 | R\$ 3.875,00 |
| 14 | BATATA DOCE: O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não são tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como: deformação grave, brocada (acima de cinco perfurações), podridão, esverdeamento, brotada, murcho, passado, queimado e lesão com exposição da polpa. | Kg | 600 | R\$ 5,63 | R\$ 3.378,00 |
| 15 | BETERRABA: Extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | Kg | 300 | R\$ 6,38 | R\$ 1.914,00 |
| 16 | BISCOITO TIPO ROSCA LEVEMENTE SALGADO: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no | Kg | 400 | R\$ 53,33 | R\$ 21.332,00 |





PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO NEIVA
AV. PRESIDENTE VARGAS, 157 – CENTRO
CEP: 29680-000 – JOÃO NEIVA –ES – CNPJ: 31.776.479/0001-86

| | | | | | |
|----|--|----|-----|-----------|---------------|
| | ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | | | | |
| 17 | BISCOITO DOCE SABOR CHAMPAGNE: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | Kg | 400 | R\$ 53,13 | R\$ 21.252,00 |
| 18 | BISCOITO DOCE SABOR LEITE CONDENSADO: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | Kg | 400 | R\$ 54,57 | R\$ 21.828,00 |
| 19 | BISCOITO DOCE POLVILHO COM COCO: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | Kg | 400 | R\$ 51,22 | R\$ 20.488,00 |
| 20 | BISCOITO DOCE SABOR NATA: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, aerada, | Kg | 400 | R\$ 53,75 | R\$ 21.500,00 |





| | | | | | |
|----|---|------|-------|-----------|---------------|
| | tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | | | | |
| 21 | COOKIES DE AVEIA, BANANA E MEL: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, maciez, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | Kg | 200 | R\$ 54,17 | R\$ 10.834,00 |
| 22 | COOKIES DE AVEIA COM GOTAS DE CHOCOLATE: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, maciez, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | Kg | 200 | R\$ 54,86 | R\$ 10.972,00 |
| 23 | BRÓCOLIS: De 1ª qualidade, cor e formação uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens para o seu acondicionamento deverão ser em caixas plásticas os quais deverão estar limpas, resistentes, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Maço | 400 | R\$ 5,78 | R\$ 2.312,00 |
| 24 | CEBOLINHA VERDE: Lisa, in natura, de primeira qualidade, coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. As embalagens para o acondicionamento da cebolinha verde deverão ser em caixas plásticas, os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Maço | 1.000 | R\$ 3,20 | R\$ 3.200,00 |





| | | | | | |
|----|--|-----------------|-------|-----------|--------------|
| 25 | CENOURA: Brasília, de primeira qualidade, coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, grau de evolução bem desenvolvida, sem danos causados pelo transporte. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. As cenouras deverão ser acondicionadas em caixas plásticas secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico | Kg | 600 | R\$ 6,62 | R\$ 3.972,00 |
| 26 | CHUCHU: Liso, in natura, verde, qualidade de primeira, coloração uniforme, livre de sujidades e parasitas. Conforme RESOLUÇÃO RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA e suas alterações posteriores. Os chuchus deverão ser acondicionados em caixas plásticas secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. | Kg | 600 | R\$ 4,27 | R\$ 2.562,00 |
| 27 | COCO SECO: Fruta in natura, seco, de boa qualidade, integral, sem rachaduras, sem a casca externa, coloração e tamanho firme e uniforme. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, grau de evolução bem desenvolvida, sem danos causados pelo transporte. | Unid. | 500 | R\$ 9,33 | R\$ 4.556,00 |
| 28 | COENTRO: Fresco, macio, qualidade de primeira, isento de sujidades, larvas e parasitas, tamanho e coloração uniforme. Média de peso 60g cada unidade. Sem danos físicos causados pelo transporte. Está conforme a Resolução RDC 272, de 29/05/2005 da ANVISA e suas alterações posteriores. As embalagens para o acondicionamento do coentro deverão ser caixas plásticas, os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Maço | 1.000 | R\$ 2,95 | R\$ 2.950,00 |
| 29 | COLORAU: Condimento tipo corante natural para alimentos, matéria-prima urucum, em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínas, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico com 200 gramas. | Pacotes de 200g | 600 | R\$ 12,25 | R\$ 7.350,00 |
| 30 | COUVE: Manteiga/mineira, de primeira qualidade, coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. As embalagens para o acondicionamento das couves deverão ser em caixas plásticas, os quais deverão estar limpas, resistentes, | Maço | 900 | R\$ 3,67 | R\$ 3.303,00 |





| | | | | | |
|----|---|-------|-------|-----------|---------------|
| | desprovidas de substâncias tóxicas. (10 folhas=maço) | | | | |
| 31 | COUVE-FLOR: De primeira qualidade, sem danos físicos causados pelo transporte ou manuseio, sem partes escuras ou moles. Tamanhos e cor uniformes. Livre de sujidades, deverão ser acondicionadas em caixas plásticas secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico. | Unid. | 400 | R\$ 6,58 | R\$ 2.632,00 |
| 32 | FARINHA DE MANDIOCA: Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandiocas sadias, devidamente acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01kg , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. | Kg | 200 | R\$ 8,64 | R\$ 1.728,00 |
| 33 | FEIJÃO CARIOSA: Tipo 1, novo, constituídos de grãos inteiros e sadios. Seguir a Legislação vigente. | Kg | 1.000 | R\$ 12,87 | R\$ 12.870,00 |
| 34 | FEIJÃO PRETO: Tipo 1, novo, constituídos de grãos inteiros e sadios. Seguir a Legislação vigente. | Kg | 500 | R\$ 12,11 | R\$ 6.055,00 |
| 35 | FEIJÃO VERMELHO: Tipo 1, novo, constituídos de grãos inteiros e sadios. Seguir a Legislação vigente. | Kg | 500 | R\$ 13,24 | R\$ 6.620,00 |
| 36 | FUBÁ DE MILHO: Acondicionado em embalagem plástica, com registro da data de fabricação e validade estampada no rótulo da embalagem. Seguir RESOLUÇÃO RDC nº 263 de 22/09/2005. | Kg | 900 | R\$ 8,80 | R\$ 7.920,00 |
| 37 | GOIABA: Cor vermelha, comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | Kg | 1.500 | R\$ 7,28 | R\$ 10.920,00 |
| 38 | HORTELÃ FRESCA: em folhas frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 30 gramas o maço, com folhas íntegras e frescas. | Maço | 80 | R\$ 3,12 | R\$ 249,60 |
| 39 | INHAME: devem ser firmes, sem partes mofadas ou amolecidas. Ausência de alimentos murchos ou brotados, inteiros, livres de umidade externa; devem ser lavados ou escovados após a colheita. As | Kg | 600 | R\$ 7,49 | R\$ 4.494,00 |





PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO NEIVA

AV. PRESIDENTE VARGAS, 157 – CENTRO
CEP: 29680-000 – JOÃO NEIVA –ES – CNPJ: 31.776.479/0001-86

| | | | | | |
|----|---|-------|-------|-----------|---------------|
| | embalagens para o acondicionamento do inhame deverão ser em caixas plásticas ou sacos de polipropileno ou polietileno, os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | | | | |
| 40 | IOGURTE COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO: em embalagem plástica, de 1 litro, validade mínima de 30 dias, a contar da data da fabricação, deverá ser transportado em carros fechados refrigerados temperatura de 0°C a 5°C. No ato da entrega deve estar, no máximo, 10 dias iniciados eu prazo de validade. Deverão a tender a os critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermenta dos (instrução normativa Nº 46, de 23 de outubro de 2007, do MAPA) ou legislação que o substitua. Deverão apresentar-se livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes. Deve a tender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Deverá constar, no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lote, lista de ingredientes, identificação (nome e contato) da Cooperativa/Associação, informação nutricional nome do produto, peso, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (SIM, SIE, SIF, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada e armazenamento. | Litro | 1.000 | R\$ 10,25 | R\$ 10,250,00 |
| 41 | LARANJA LIMA: Laranja doce, pouco ácida, sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | Kg | 1.500 | R\$ 6,88 | R\$ 10.320,00 |
| 42 | LIMÃO BRANCO: fresco, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, cor amarela esverdeada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou | Kg | 800 | R\$ 7,07 | R\$ 5.656,00 |





| | | | | | | |
|----|---|-------|-------|-----------|---------------|--|
| | agroecológicos. | | | | | |
| 43 | MAMÃO PAPAYA: Tamanho pequeno, e primeira qualidade, aspecto globoso – mistas: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. As embalagens para o acondicionamento das frutas deverão ser em caixas plásticas, os quais deverão estar limpas, resistentes, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Kg | 1.500 | R\$ 7,32 | R\$ 10.980,00 | |
| 44 | MANDIOCA: Categoria: Extra, ausência de defeitos graves (podridão e raiz murcha), cor: amarelo intenso. A mandioca deverá ser acondicionada em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico – caixas plásticas, sem danos causados pelo transporte. | Kg | 900 | R\$ 4,71 | R\$ 4.239,00 | |
| 45 | MANJERICÃO: em folhas frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 30 gramas o maço, com folhas íntegras e frescas. | Maço | 300 | R\$ 2,95 | R\$ 885,00 | |
| 46 | MARACUJÁ: Azedo; de primeira; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido e maduro; Com polpa intacta e firme; livre de resíduos de Fertilizantes sujidades, parasitos e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser acondicionados em sacos plásticos limpos e transparentes. | Kg | 200 | R\$ 10,83 | R\$ 2.166,00 | |
| 47 | MARIOLA OU DOCE DE BANANA: Produto feito a partir de bananas maduras, que são processadas para criar uma pasta ou um doce. Sem adição de açúcar refinado. Com textura firme e sabor marcante. Embalagem original atóxica, transparente, resistente e hermeticamente fechada. Embalagem secundária o rotulo impresso deverá conter os dados de identificação e procedência, nome do produto, data de validade e fabricação, número do lote e informações nutricionais. Tabletes em embalagem individual de 20 a 30 gramas. Validade mínima de 02 meses a partir da data da entrega. | Kg | 200 | R\$ 46,46 | R\$ 9.292,00 | |
| 48 | MELANCIA: In natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Peso médio de 8-10kg Isento de lesões de | Unid. | 300 | R\$ 34,89 | R\$ 10.467,00 | |





PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO NEIVA
AV. PRESIDENTE VARGAS, 157 – CENTRO
CEP: 29680-000 – JOÃO NEIVA –ES – CNPJ: 31.776.479/0001-86

| | | | | | | |
|----|---|-------|-------|-----------|---------------|--|
| | origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | | | | | |
| 49 | MILHO VERDE: Em espiga "in natura", de primeira qualidade, de tamanho médio a grande e com grãos firmes sem ferimentos, com grau de maturação próprio para o consumo cozido, cor amarelo claro, sem estar endurecido. Deverá se apresentar sem fungos e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Deverá ser entregue já descascado e acondicionado em caixa plástica higienizada. | Unid. | 1.000 | R\$ 3,07 | R\$ 3.070,00 | |
| 50 | OVOS DE GALINHA CAIPIRA: Tamanho Grande/Médios, cor branca ou vermelho de granja familiar; Limpo isento de sujidades, fungos, fezes e substâncias tóxicas, casca áspera, fosca, firme e íntegra sem rachaduras ou fissuras, acondicionados em embalagem plástica limpa e seca. Não deve apresentar-se quebrado. Sem danos causados pelo transporte. Com registro nos órgãos de inspeção sanitária, as especificações de vigilância sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF, SIE ou SIM. | Dúzia | 1.200 | R\$ 16,00 | R\$ 19.200,00 | |
| 51 | PALMITO: In natura de primeira qualidade, características físicas tamanho e coloração uniformes sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. | Kg | 600 | R\$ 30,83 | R\$ 18.498,00 | |
| 52 | PEPINO: Comum, in natura, grau de evolução bem desenvolvido, de primeira qualidade. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | Kg | 500 | R\$ 5,57 | R\$ 2.785,00 | |
| 53 | PIMENTÃO VERDE: Fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | Kg | 500 | R\$ 5,48 | R\$ 2.740,00 | |
| 54 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR ABACAXI: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. | Kg | 400 | R\$ 19,29 | R\$ 7.716,00 | |

10

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JOÃO NEIVA

Rua Pedro Zangrande, N° 60 – Centro – João Neiva-ES



Autenticar documento em <https://joao-neiva.preturasempapel.com.br/autenticidade>
com o identificador 3100340037003900340034003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.



| | | | | | |
|----|--|----|-----|-----------|--------------|
| | Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | | | | |
| 55 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR ACEROLA: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 | R\$ 19,43 | R\$ 7.772,00 |
| 56 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR CAJÁ: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 | R\$ 21,40 | R\$ 8.560,00 |
| 57 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR CAJU: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 | R\$ 19,53 | R\$ 7.932,00 |
| 58 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR GOIABA: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 | R\$ 19,21 | R\$ 7.684,00 |
| 59 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR GRAVIOLA: Embalado em condições | Kg | 400 | R\$ 22,83 | R\$ 9.132,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO NEIVA**

AV. PRESIDENTE VARGAS, 157 – CENTRO

CEP: 29680-000 – JOÃO NEIVA –ES – CNPJ: 31.776.479/0001-86

| | | | | | |
|----|--|----|-----|-----------|---------------|
| | higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | | | | |
| 60 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR MARACUJÁ: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 | R\$ 29,33 | R\$ 11.732,00 |
| 61 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR MANGA: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 | R\$ 19,14 | R\$ 7.656,00 |
| 62 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR MORANGO: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 | R\$ 26,25 | R\$ 10.500,00 |
| 63 | POLPA DE FRUTAS MISTA SABOR DE ACEROLA COM LARANJA: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, | Kg | 400 | R\$ 23,80 | R\$ 9.520,00 |





PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO NEIVA

AV. PRESIDENTE VARGAS, 157 – CENTRO

CEP: 29680-000 – JOÃO NEIVA –ES – CNPJ: 31.776.479/0001-86

| | | | | | |
|----|--|------|-------|-----------|--------------|
| | cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | | | | |
| 64 | QUIABO: In natura, fresco, de primeira qualidade. coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, grau de evolução bem desenvolvida, sem danos causados pelo transporte. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005.Os quiabos deverão ser acondicionados em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas co material atóxico - caixas plásticas. | Kg | 100 | R\$ 12,00 | R\$ 1.200,00 |
| 65 | RABANETE: O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não são tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como: deformação grave, brocada (acima de cinco perfurações), podridão, esverdeamento, brotada, murcho, passado, queimado e lesão com exposição da polpa. | Kg | 100 | R\$ 5,40 | R\$ 540,00 |
| 66 | REPOLHO BRANCO: Hibrido in natura, grau de evolução bem desenvolvida, de primeira qualidade, coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. Os repolhos deverão estar acondicionados em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto. As embalagens também deverão assegurar uma adequada conservação ao produto. | Kg | 250 | R\$ 4,65 | R\$ 1.162,50 |
| 67 | REPOLHO ROXO: Sem folhas externas, produto firme, sem manchas e sujidades. Deve ser transportado em caixas plásticas. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos. | Kg | 250 | R\$ 5,37 | R\$ 1.342,50 |
| 68 | SALSA: Lisa, in natura, de primeira qualidade, coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. Peso médio de 60g cada ramo. As embalagens para o acondicionamento da salsa deverão ser em caixas plásticas, os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Maço | 1.000 | R\$ 3,12 | R\$ 3.120,00 |





| | | | | | |
|--------------------|---|------------|-------|-----------|----------------------------|
| 69 | SUCO DE UVA INTEGRAL: Seguir a legislação vigente, sem adição de conservantes e açúcar, em embalagens limpas e resistente hermeticamente fechada. | Litros | 1.200 | R\$ 23,33 | R\$ 27.996,00 |
| 70 | TOMATE: Variedade longa vida, cor vermelho, in natura, qualidade de primeira, grau de evolução bem desenvolvida, isento de sujidades, larvas e parasitas. Sem podridões ou amassados, sem danos físicos causados pelo transporte e legislação conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. Os tomates deverão ser acondicionados em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico - caixas plásticas. | Kg | 1.000 | R\$ 8,14 | R\$ 8.140,00 |
| 71 | VAGEM: Variedade Macarrão, in natura, grau de evolução bem desenvolvida, de primeira qualidade, coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. As vagens deverão ser acondicionadas em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico - caixas plásticas | Kg | 300 | R\$ 12,83 | R\$ 3.849,00 |
| 72 | PÓ DE CAFÉ: Café qualidade superior tipo torrado e moído, acondicionado em embalagem com registro da data de fabricação e validade, aspecto em pó homogêneo, unidade de fornecimento pacote de 500 gramas. | Pct 500grs | 50 | R\$ 41,71 | R\$ 2.085,50 |
| 73 | UVA: UVA NIÁGARA, com grãos firmes, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 800 | R\$ 16,50 | R\$ 13.200,00 |
| VALOR TOTAL | | | | | R\$: 573.918,10 |

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE n.º 06 de 08/05/2020).

2. FONTE DE RECURSO

2.1 – As despesas, inerentes a esta Chamada Pública, correrão à conta do Orçamento vigente a saber:





Ficha: 0000211

Órgão: 250000 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 25.200 – EDUCAÇÃO BÁSICA MUNICIPAL

Função: 12 – Educação

Subfunção: 306 – Alimentação e Nutrição

Programa: 0007 – Fortalecimento do Ensino Fundamental

Projeto/Atividade: 2.024 – Servir alimentação escolar Ensino Fundamental

Elemento de Despesa: 33903000000 – MATERIAL DE CONSUMO

Fonte de Recurso: 155200000000 – TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE

Ficha: 0000212

Órgão: 250000 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 25.200 – EDUCAÇÃO BÁSICA MUNICIPAL

Função: 12 – Educação

Subfunção: 306 – Alimentação e Nutrição

Programa: 0008 – Promover a Educação Infantil

Projeto/Atividade: 2.032 – Servir alimentação escolar Educação Infantil

Elemento de Despesa: 33903000000 – MATERIAL DE CONSUMO

Fonte de Recurso: 155200000000 – TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução FNDE n.º 06 de 08/05/2020 (alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020 e pela Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021).

3.2. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo). O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

IV – Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitário (Alvara Sanitário).

3.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

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

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

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

IV – Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitário (Alvara Sanitário).

3.4. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL





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

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

4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo IV (Resolução FNDE n.º 06 de 08/05/2020, alterada pela Resolução CD/FNDE n° 20/2020 e pela Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em Ata, 02 (dois) dias após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 01 (um) dia após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 03 (três) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.

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

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 01 (um) dia, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais no âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem.

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





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

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

- I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23/2003 e Decreto nº: 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
- III - os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);
- IV – Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos neste parágrafo;

5.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

5.5. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo, na Secretaria Municipal de Educação de João Neiva, Rua Pedro Zangrande, nº: 60 – Centro, **entre os dias 05/02/2026 à 09/02/2026 no horário de 07:00h às 13:00h**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

6.2. O resultado da análise será publicado em 01 (um) dia após o prazo da apresentação das amostras.

| Nº | Produto |
|----|---------------------------|
| 1 | ALHO IN NATURA |
| 2 | ABACATE |
| 3 | ABACAXI PÉROLA |
| 4 | ABOBÓRA MADURA |
| 5 | ABOBRINHA ITALIANA |





| | |
|----|---|
| 6 | ACELGA |
| 7 | AGRIÃO |
| 8 | ALFACE |
| 9 | ALHO PORÓ |
| 10 | BANANA DA TERRA |
| 11 | BANANA NANICA |
| 12 | BANANA PRATA |
| 13 | BATATA BAROÁ |
| 14 | BATATA DOCE |
| 15 | BETERRABA |
| 16 | BISCOITO TIPO ROSCA LEVENTE SALGADO |
| 17 | BISCOITO DOCE TIPO CHAMPAGNE |
| 18 | BISCOITO DOCE SABOR LEITE CONDENSADO |
| 19 | BISCOITO DOCE TIPO POLVILHO COM COCO |
| 20 | BISCOITO DOCE SABOR NATA |
| 21 | COOKIES DE AVEIA, BANANA E MEL |
| 22 | COOKIES DE AVEIA COM GOTAS DE CHOCOLATE |
| 23 | BRÓCOLIS |
| 24 | CEBOLINHA VERDE |
| 25 | CENOURA |
| 26 | CHUCHU |
| 27 | COCO SECO |
| 28 | COENTRO |
| 29 | COLORAU |
| 30 | COUVE |
| 31 | COUVE FLOR |
| 32 | FARINHA DE MANDIOCA |
| 33 | FEIJÃO CARIOCA |
| 34 | FEIJÃO PRETO |
| 35 | FEIJÃO VERMELHO |
| 36 | FUBÁ DE MILHO |
| 37 | GOIABA |
| 38 | HORTELÃ FRESCA |
| 39 | INHAME |





| | |
|----|--|
| 40 | IOGURTE SABOR DE MORANGO |
| 41 | LARANJA LIMA |
| 42 | LIMÃO BRANCO |
| 43 | MAMÃO PAPAYA |
| 44 | MANDIOCA |
| 45 | MANJERICÃO |
| 46 | MARACUJÁ |
| 47 | MARIOLA OU DOCE DE BANANA |
| 48 | MELANCIA |
| 49 | MILHO VERDE |
| 50 | OVOS DE GALINHA CAIPIRA |
| 51 | PALMITO |
| 52 | PEPINO |
| 53 | PIMENTÃO VERDE |
| 54 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR ABACAXI |
| 55 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR ACEROLA |
| 56 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR CAJÁ |
| 57 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR CAJU |
| 58 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR GOIABA |
| 59 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR GRAVIOLA |
| 60 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR MARACUJÁ |
| 61 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR MANGA |
| 62 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR MORANGO |
| 63 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR ACEROLA COM LARANJA |
| 64 | QUIABO |
| 65 | RABANETE |
| 66 | REPOLHO BRANCO |
| 67 | REPOLHO ROXO |
| 68 | SALSA |
| 69 | SUCO DE UVA INTEGRAL |
| 70 | TOMATE |
| 71 | VAGEM |
| 72 | PÓ DE CAFÉ |
| 73 | UVA |





7. LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios será de acordo com a necessidade, nos moldes do cardápio a ser apresentado pela secretaria requisitante, nas unidades de ensino conforme abaixo:

| Nº | LOCAL | ENDEREÇO | DIRETOR |
|----|--|---|-------------------------------------|
| 1 | EMEF "Profª. Mª. Olíria S. Campagnaro" | Rua Negri Orestes, 398 – Centro | Lizaldete Viana de Souza |
| 2 | EMEF "Missionários Combonianos" | Rua Tabelião Alfredo Almeida s/nº | Verônica Nunes Vieira Pezente |
| 3 | EMEF "Pedro Nolasco" | Rua Paulo Zeni – 216 – Vila Nova de Baixo | Joelma Mattos Barbosa Rodrigues |
| 4 | EMEI "Claudete Teresinha Cometti" | Rua Bepin Negri, s/n – Bairro de Fátima | Adriana Baptista |
| 5 | EMEIF "Teresita Borrini Farina" | Rua Lúcia Santa Cometti, 180 – Centro | Marcieti Rocha M. Quindeler |
| 6 | EMEIF "Dr. Orlindo Francisco Borges" | Rua Marcos Chaves, 290 – Cohab | Rosângela Cruz Campagnaro |
| 7 | EMEIF "José Rebuzzi Sarcinelli" | Av. José Rebuzzi Sarcinelli – Cristal | Andressa C. Adão de Sousa Pandolfi |
| 8 | EMPEIF "Barra do Triunfo" | Barra do Triunfo | Adriana Baptista |
| 9 | EMPEIF "Cavalinho" | Cavalinho | Josielda de Oliveira Pereira |
| 10 | EMPEIF "Santo Afonso" | Rua Projetada, s/n – Santo Afonso | Josielda de Oliveira Pereira |
| 11 | EMEF "Guilherme Baptista" | Praça Coriolano Pereira - Acioli | Luciana Zaganalli Marim |
| 12 | EMEIF "Deputado Nilzo Pazzini" | Rua Luiz Faustini, 91, Monte Líbano | Juliana Favarato Rodrigues Morelato |
| 13 | EE "Semente de Amor-Pestalozzi" | R. Jacinta Palassio De Angeli, s/n lot. Ernesto Silva | Maria Melânia Rui |

EMEIF - Escola Municipal de Educação Infantil e Fundamental

EMEF - Escola Municipal de Ensino Fundamental

EMEI - Escola Municipal de Educação Infantil

EMPEIF - Escola Municipal Pluridocente de Educação Infantil e Fundamental

EE - Escola Especial





8. PAGAMENTO

8.1 - O pagamento será realizado até 05 (cinco) dias úteis após a última entrega do mês, através de Transferência Bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9 – DAS PENALIDAS E SANÇÕES:

9.1 – À CONTRATADA que não cumprir as obrigações assumidas ou preceitos legais, será aplicada as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Rescisão de contrato ou cancelamento da ordem de compra;
- d) Suspensão do direito de licitar junto à Prefeitura Municipal de João Neiva;
- e) Declaração de inidoneidade.

9.2 – Será aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor total contratado, quando a CONTRATADA:

- a) Fornecer os alimentos, em desacordo com as especificações constantes do presente instrumento e/ou da ordem de fornecimento a ser expedida;
- b) Causar embaraços ou desatender as determinações da fiscalização;
- c) Transferir ou ceder suas obrigações, no todo ou em parte, a terceiros, sem prévia autorização, por escrito, do órgão Gerenciador;
- d) Cometer quaisquer infrações às normas legais federais, estaduais e municipais;
- e) Praticar, por ação ou omissão qualquer ato que, por culpa ou dolo, venha a causar danos a Administração ou a terceiros, independentemente da obrigação da CONTRATADA em reparar os danos causados;
- f) Descumprir quaisquer obrigações licitatórias/contratuais;

9.3 – Ocorrendo atraso na entrega do produto adquirido, serão aplicado multa de 0,3% (três décimos por cento), da respectivamente orem de fornecimento, por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da mesma.

9.4 – Sem prejuízo de outras sanções, aplica-se a CONTRATADA a pena de suspensão do direito de licitar com a Prefeitura de João Neiva, pelo prazo de 06 (seis) meses, 12 (doze) meses e por maiores prazos, em função da gravidade da falta cometida.

9.5 – Quando o produto não for entregue e aceito até o vencimento do prazo estipulado, a suspensão será automática e perdurará até que seja feita a sua entrega, sem prejuízo da aplicação da multa de 10% (dez por cento) da respectiva ordem de fornecimento.

9.6 – Será aplicada a penalidade de declaração de inidoneidade quando a CONTRATADA, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando causa grave, dolosa ou revestida de má fé, a juízo desta municipalidade, independentemente das demais sanções cabíveis.

9.7 – A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado, assegurada defesa no infrator, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

9.8 – Caso esta municipalidade exerça o direito de aplicar a pena de multa. Em se obrigar a notificar a CONTRATADA, justificando a medida.





9.9 – As multas aplicadas deverão ser recolhidas na Tesouraria da Prefeitura Municipal de João Neiva, dentro do prazo improrrogável de 10 (dez) dias, contados da data da notificação, independentemente do julgamento de pedido de reconsideração do recurso.

9.10 – Poderá ainda, a CONTRATADA, a juízo do Contratante, responder por perdas e danos, independentemente das demais sansões previstas.

10. DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A fiscalização dos contratos ficará sob a responsabilidade das Nutricionistas da SEMED nomeadas por Portaria Municipal na vigência dos contratos.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: Prefeitura Municipal de João Neiva, Sede da Secretaria Municipal de Educação, Sede da Secretaria Municipal de Agricultura, no endereço eletrônico: www.joaoneiva.es.gov.br ou pelo e-mail: licitacao@joaoneiva.es.gov.br.

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

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

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

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

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.

11.4. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da [Lei 14.133/2021](#).

11.5 Se torna **obrigatório** a apresentação das certidões negativas nos âmbitos municipal, estadual e federal para os Grupos Informais e as certidões negativas municipal, estadual, federal, trabalhista e FGTS dos Grupos Formais para fins de pagamento de notas fiscais.

João Neiva, ES - 18 de dezembro de 2025.

PAULO SERGIO DE Assinado de forma digital
NARDI:01696185793 por PAULO SERGIO DE
93 NARDI:01696185793
Dados: 2025.12.19
08:37:23 -03'00'

Paulo Sérgio de Nardi
Prefeito Municipal

Alciane da Silva Peroni
Alciane da Silva Peroni
Presidente da Comissão de Chamada





ANEXO I

1 - DO OBJETO

Aquisição de produtos oriundos da Agricultura Familiar por meio de Chamada Pública.

2 – DA JUSTIFICATIVA

Por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Prefeitura Municipal de João Neiva, através da Secretaria Municipal de Educação atende em média 2.500 mil alunos distribuídos nos atendimentos de Educação Infantil (creche e pré-escola), Ensino Fundamental, sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada Unidade de Ensino.

A Resolução FNDE n.º 06 de 08/05/2020 - Art.14, da Lei nº 11.947/2009 preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações.

Dentre as diretrizes estão:

- 1) O emprego de uma alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais;
- 2) O apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Unidades de Ensino do Município de João Neiva, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

Salienta-se que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública pode beneficiar também as Cooperativas e/ou Associações está de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), Resolução FNDE n.º 06 de 08/05/2020 - Art.14, da Lei nº 11.947/2009, RDC nº 216, de 2004, dentre outras que tratam das ações relativas à oferta de alimentação para coletividade.

3 - DAS METAS

São metas a serem alcançadas:

3.1. Meta 1 – Atender ao artigo 14 da Lei 11.947, 2009 que prevê a aquisição com o repasse financeiro do FNDE de, no mínimo, 30% de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar.

3.2. Meta 2 – Atender ao percentual das necessidades energéticas diárias dos alunos visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, que respeita os hábitos alimentares locais, adequada em micro e macronutrientes, conforme preconiza a Resolução FNDE n.º 06 de 08/05/2020.





4 – DAS CONDIÇÕES PARA REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

4.1. Os gêneros alimentícios deverão ser adquiridos por meio de Chamada Pública, oriundos, exclusivamente, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme legislação vigente.

4.2. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar possui o valor individual de venda por Agricultor Familiar e por Empreendedor Familiar Rural, especificado nas legislações vigentes.

4.3. Os itens cotados deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação vigente.

5 – DA CLASSIFICAÇÃO/HABILITAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. Deverão ser apresentadas à Comissão de Chamada Pública, obrigatoriamente, junto ao Projeto de Venda, os seguintes documentos/produtos:

5.1.1 Ficha Técnica devidamente assinada pelo profissional responsável;

5.1.2 (Uma) amostra, devidamente acondicionadas em embalagem apropriada com a identificação do produtor familiar, do empreendedor familiar rural, cooperativas e associações com especificação do produto de forma visível contendo todas as informações necessárias para avaliar se a amostra atende às exigências desta Chamada Pública.

5.1.3 Declaração confirmando o respeito ao limite individual de venda de gêneros alimentícios por Agricultor Familiar/Empreendedor Familiar Rural no valor especificado na legislação vigente.

5.2. A amostra será submetida às seguintes análises e nos seguintes termos:

5.2.1. Todas as análises dos gêneros alimentícios serão efetuadas pela Comissão de Chamada Pública (CCP). Será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pelas assinaturas da Comissão de Chamada Pública (CCP).

ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL): será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, respeitando as legislações vigentes.

DE ROTULAGEM: de acordo com a RDC – ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos.

Embalados. Amostra com o prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas, bem como rasuras.

DE EMBALAGEM: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação do (s) item (ns) cotado (s). A (s) embalagem (ns) deve (m) estar de acordo com a (s) legislação (ões) vigente (s) no que couber a Embalagem de Alimentos e Bebidas.





5.3 A amostra de gêneros alimentícios que não tiverem sido classificadas serão devolvidas ao respectivo Grupo Formal ao final da Chamada Pública ou posteriormente, desde que o Grupo faça a solicitação no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a divulgação do resultado da homologação. Após esse prazo, a Comissão de Chamada Pública (CCP) reserva-se ao direito de doar as referidas amostras.

5.4. Serão consideradas classificadas as propostas que preencham as condições fixadas na Chamada Pública.

5.5. Cada Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas na Chamada Pública, bem como a Coordenação Regional de Ensino e as Instituições Educacionais a serem atendidas no Projeto de Venda.

5.6. A Comissão Permanente de Chamada Pública classificará as propostas de acordo com as legislações vigentes.

6 - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

6.1. Os gêneros alimentícios, objetos deste Termo de Referência, foram previstos para o atendimento do cardápio da Alimentação Escolar nas modalidades: Educação Infantil (creche e pré-escola), Ensino Fundamental, na assinatura do Contrato, até a data de 31 de dezembro de 2025.

6.2. O Contrato será efetuado na totalidade da aquisição com entregas a serem definidas, conforme pré-requisições emitidas pela SEMED e ordem de compra emitida pela Prefeitura Municipal de João Neiva.

6.3. As entregas deverão ser efetuadas em cada Unidade de Ensino.

6.4. Os produtos, no momento da entrega, serão inspecionados, de acordo com o Decreto 4.602 de 22/07/2013 e instrução normativa SEC. N°: 002/2015 – VERSÃO: 01.00.

6.4.1. Os produtos que, após a inspeção, estiverem em desacordo com as especificações e não serão recebidos pelas Unidades de Ensino.

7 – DAS ATRIBUIÇÕES DO CONTRATADO

7.1. Para a adequada prestação dos serviços, a Contratada deverá se responsabilizar por fornecer:

7.1.1 Alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

7.2. Os alimentos deverão ser entregues no local citado no item 6.3 no horário de funcionamento das Unidades de Ensino, sendo que as escolas do interior fecham às 15:00 horas e as demais às 16:00 horas e quantitativos estabelecidos no item 6.2, sempre respeitando os horários de almoço dos responsáveis pelo recebimento, 11:00 às 12:30h.





7.3. A Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares vencedoras deveram executar os serviços observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratante acompanhar e supervisionar o serviço prestado.

7.4. Entregar os gêneros alimentícios em meio de transporte e acondicionamento adequados de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriadas como forma de garantir sua qualidade.

7.5. Será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento dos produtos, bem como todas e quaisquer despesas decorrentes do seu fornecimento.

7.6. A Contratada deverá prestar os serviços com eficiência e presteza, dentro dos padrões exigidos pela Contratante, obrigando-se especialmente, a:

7.6.1. Cumprir Legislação Sanitária Federal e Estadual/Municipal;

7.6.2. Adequar, por determinação da Contratante, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de fabricação.

7.7. A Contratada deverá comunicar à SEMED, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços contratados.

7.8. São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio da SEMED, em decorrência da execução dos serviços contratados.

7.9. Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à SEMED, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

7.10. A Contratada deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Contratante.

7.11. Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da contratante.

8 - DAS ATRIBUIÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. A Prefeitura Municipal de João Neiva, na qualidade de Contratante, deverá:

8.1.1 Emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato;

8.1.2. Designar servidor (es) como executor (es) do (s) Contrato (s);

8.1.3. Atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos serviços;

8.1.4. Efetuar os pagamentos devidos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis que serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal.

8.1.5. Notificar por escrito a Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

8.1.6. Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada.

8.1.7. O pagamento à (ao) contratada (o) será efetuado pela Prefeitura Municipal de João Neiva após a apresentação do documento fiscal correspondente à quantidade e valor especificado.





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

9 - DO REGIME DE EXECUÇÃO

9.1. O regime de execução será na compra direta por meio de Chamada Pública, conforme legislação vigente.

10 - DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

10.1. O Contrato terá validade para o ano vigente de 2026.

11 - DO CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

11.1. Os serviços deverão ser prestados em consonância com as condições constantes neste Termo de Referência, respeitados os horários, locais e tipos de alimentos definidos e, caso necessário, em conformidade com as alterações determinadas pela SEMED.

12. DAS PENALIDADES

12.1 A CONTRATADA que não cumprir as obrigações assumidas ou preceitos legais, serão aplicadas as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Rescisão de contrato ou cancelamento da ordem de compras;
- d) Suspensão do direito de licitar junto a prefeitura municipal de João Neiva e;
- e) Declaração de inidoneidade.

12.2 Será aplicada multa indenizatória de 10 (dez) por cento do valor total da respectivamente ordem de fornecimento, quanto a CONTRATADA:

- a) Fornecer os alimentos, em desacordo com as especificações constantes do presente instrumento e/ou da ordem de fornecimento a ser expedida;
- b) Causar embaraços ou desatender as determinações da fiscalização;
- c) Transferir ou ceder suas obrigações, no todo ou em parte, a terceiros, sem prévia autorização, por escrito, do órgão Gerenciador;
- d) Cometer quaisquer infrações às normas legais federais, estaduais e municipais;
- e) Praticar, por ação ou omissão qualquer ato que, por culpa ou dolo, venha a causar danos a Administração ou a terceiros, independentemente da obrigação da CONTRATADA em reparar os danos causados;
- f) Descumprir quaisquer obrigações licitatórias/contratuais;





12.3 Ocorrendo atraso na entrega do produto adquirido, será aplicado multa de 0,3% (três décimos por cento), da respectivamente orem de fornecimento, por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da mesma.

12.4 Sem prejuízo de outras sanções, aplica-se a CONTRATADA a pena de suspensão do direito de licitar com a Prefeitura de João Neiva, pelo prazo de 06 (seis) meses, 12 (doze) meses e por maiores prazos, em função da gravidade da falta cometida.

12.5 Quando o produto não for entregue e aceito até o vencimento do prazo estipulado, a suspensão será automática e perdurará até que seja feita a sua entrega, sem prejuízo da aplicação da multa de 10% (dez por cento) da respectiva ordem de fornecimento.

12.6 Será aplicada a penalidade de declaração de inidoneidade quando a CONTRATADA, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando causa grave, dolosa ou revestida de má fé, a juízo desta municipalidade, independentemente das demais sanções cabíveis.

12.7 A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado, assegurada defesa no infrator, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

12.8 Caso esta municipalidade exerça o direito de aplicar a pena de multa. Em se obrigar a notificar a CONTRATADA, justificando a medida.

12.9 As multas aplicadas deverão ser recolhidas na Tesouraria da Prefeitura Municipal de João Neiva, dentro do prazo improrrogável de 10 (dez) dias, contados da data da notificação, independentemente do julgamento de pedido de reconsideração do recurso.

Poderá ainda, a CONTRATADA, a juízo do Órgão Gerenciador, responder por perdas e danos, independentemente das demais sansões previstas.

13. FONTE DE RECURSOS:

Merenda Escolar - 25000025.200.1230600232.063

Material de Consumo - 33903000000

Transferência de Recurso do FNDE - 155200000000

Ficha – 451

14. PAGAMENTO:

14.1 O pagamento será realizado até 05 (cinco) dias uteis após a última entrega do mês através de Transferência Bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento para cada faturamento.

15. FISCALIZAÇÃO:

15.1 A fiscalização dos contratos ficará sob a responsabilidade das nutricionistas da SEMED conforme nomeação em portaria.





16. OBSERVAÇÕES:

16.1 Não será permitido notas fiscais rasgadas, rasuradas ou sujas, bem como os comprovantes;

16.2 As notas fiscais emitidas devem ser iguais as ordens de compras;

16.3 Quando não tiver o produto solicitado na ordem de compras, favor não os incluir na nota fiscal e realizar a entrega dos demais produtos para não comprometer a execução do cardápio. Ao obter o produto da falta o produtor deve efetuar a reposição do mesmo;

16.4 O produtor deverá organizar os comprovantes de entrega em três (3) vias, sendo uma para a escola, uma para o setor de alimentação escolar e a última fica com o próprio produtor.

16.5 O responsável pelo recebimento deverá assinar, carimbar, datar e colocar o horário do recebimento. Vale o produtor lembrar destas informações de suma importância para o setor de alimentação escolar.

16.6 Não serão permitidas rasuras nos rótulos dos alimentos.

Rejiane Ebert de Aranti
Secretaria Municipal de Educação
Decreto nº 9.947/2025



**CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA
PREPARAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2025/01**

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE |
|------|--|---------|------------|
| 01 | ALHO IN NATURA: Nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas | Kg | 800 |
| 02 | ABACATE: Fruta com casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, porém já em estágio de maturação para consumo imediato. O transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Peso médio por unidade de 500g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. Acondicionados em sacos plásticos limpos e transparentes. | Unid. | 600 |
| 03 | ABACAXI PÉROLA: De 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens para o acondicionamento das frutas deverão ser em caixas plásticas, os quais deverão estar limpas, resistentes, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Unid. | 1.500 |
| 04 | ABOBÓRA MADURA: Formato globular achatado, casca rugosa de cor verde escuro e sem brilho, polpa amarelo intenso - Peso médio de 2,0-2,5 kg. As abóboras deverão ser entregues frescas e em adequados padrões de qualidade, estar acondicionadas em caixas plásticas limpas e resistentes. | Kg | 600 |
| 05 | ABOBRINHA ITALIANA: Formato globular achatado, casca rugosa de cor verde escuro e sem brilho, polpa amarelo intenso. Peso médio de 2,0-2,5 kg. As abóboras deverão ser entregues frescas e em adequados padrões de qualidade, estar acondicionadas em caixas plásticas limpas e resistentes. | Kg | 600 |
| 06 | ACELGA: Crespa, fresca, em maço, coloração e tamanho firme. Isento de larvas, parasitas e sujidades. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. Peso médio de 500g. As acelgas devem ser acondicionadas em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico - caixas plásticas. | Unid. | 500 |
| 07 | AGRIÃO: Semi aquática, aromática, com folhas compostas ovais, tenras, cor verde forte e caules ocos. | Maço | 500 |
| 08 | ALFACE: Com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Média de cada unidade 360g. Legislação conforme RDC 272, DE 22/09/2005. As alfaces deverão ser entregues a granel, frescas e em adequados padrões de qualidade, estar acondicionadas em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. | Pés | 1.000 |
| 09 | ALHO PORÓ: íntegro e firmes e sem manchas e brotos. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos. | Unidade | 800 |
| 10 | BANANA DA TERRA: Qualidade de 1ª tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida nem muito maduro nem muito verde, sem danos físicos e mecânicos causados pelo manuseio e transporte. As embalagens para acondicionamento das frutas deveram ser em caixas plásticas s quais deveram estar limpas, resistentes, desprovidas de substâncias tóxicas, transmitir sabor estranho e odor ao alimento. | Kg | 1.800 |
| 11 | BANANA NANICA: Qualidade de 1ª tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida nem muito maduro nem muito verde, sem danos físicos causados pelo manuseio e transporte. | Kg | 1.300 |
| 12 | BANANA PRATA: Qualidade de 1ª tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida nem muito maduro nem muito verde, sem danos físicos e mecânicos causados pelo manuseio e transporte. | Kg | 1.800 |
| 13 | BATATA BAROA: Limpas, firmes e sem brotos. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos. | Kg | 500 |
| 14 | BATATA DOCE: O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não são tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como: deformação grave, brocada (acima de cinco perfurações), podridão, esverdeamento, brotada, murcho, passado, queimado e lesão com exposição da polpa. | Kg | 600 |





PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO NEIVA

AV. PRESIDENTE VARGAS, 157 – CENTRO
CEP: 29680-000 – JOÃO NEIVA –ES – CNPJ: 31.776.479/0001-86

| | | | |
|----|---|------|-------|
| 15 | BETERRABA: Extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | Kg | 300 |
| 16 | BISCOITO TIPO ROSCA LEVEMENTE SALGADO: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar, formato palito. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | Kg | 400 |
| 17 | BISCOITO DOCE SABOR CHAMPAGNE: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | Kg | 400 |
| 18 | BISCOITO DOCE SABOR LEITE CONDENSADO: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | Kg | 400 |
| 19 | BISCOITO DOCE POLVILHO COM COCO: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | Kg | 400 |
| 20 | BISCOITO DOCE SABOR NATA: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | Kg | 400 |
| 21 | COOKIES DE AVEIA, BANANA E MEL: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, maciez, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | Kg | 200 |
| 22 | COOKIES DE AVEIA COM GOTAS DE CHOCOLATE: Embalado em condições higiênicas, com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deverão apresentar aparência de massa leve, maciez, aerada, tamanho uniforme e pequeno, com boa aparência, bom paladar. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados, esfarelados e massa com aspecto pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. | Kg | 200 |
| 23 | BRÓCOLIS: De 1ª qualidade, cor e formação uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As embalagens para o seu acondicionamento deverão ser em caixas plásticas os quais deverão estar limpas, resistentes, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Maço | 400 |
| 24 | CEBOLINHA VERDE: Lisa, in natura, de primeira qualidade, coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. As embalagens para o acondicionamento da cebolinha verde deverão ser em caixas plásticas, os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Maço | 1.000 |





PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO NEIVA

AV. PRESIDENTE VARGAS, 157 – CENTRO
CEP: 29680-000 – JOÃO NEIVA – ES – CNPJ: 31.776.479/0001-86

| | | | |
|----|--|-----------------|-------|
| 25 | CENOURA: Brasília, de primeira qualidade, coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, grau de evolução bem desenvolvida, sem danos causados pelo transporte. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. As cenouras deverão ser acondicionadas em caixas plásticas secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico | Kg | 600 |
| 26 | CHUCHU: Liso, in natura, verde, qualidade de primeira, coloração uniforme, livre de sujidades e parasitas. Conforme RESOLUÇÃO RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA e suas alterações posteriores. Os chuchus deverão ser acondicionados em caixas plásticas secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. | Kg | 600 |
| 27 | COCO SECO: Fruta in natura, seco, de boa qualidade, integral, sem rachaduras, sem a casca externa, coloração e tamanho firme e uniforme. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, grau de evolução bem desenvolvida, sem danos causados pelo transporte. | Unid. | 500 |
| 28 | COENTRO: Fresco, macio, qualidade de primeira, isento de sujidades, larvas e parasitas, tamanho e coloração uniforme. Média de peso 60g cada unidade. Sem danos físicos causados pelo transporte. Está conforme a Resolução RDC 272, de 29/05/2005 da ANVISA e suas alterações posteriores. As embalagens para o acondicionamento do coentro deverão ser caixas plásticas, os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Maço. | 1.000 |
| 29 | COLORAU: Condimento tipo corante natural para alimentos, matéria-prima urucum, em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínas, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico com 200 gramas. | Pacotes de 200g | 600 |
| 30 | COUVE: Manteiga/mineira, de primeira qualidade, coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. As embalagens para o acondicionamento das couves deverão ser em caixas plásticas, os quais deverão estar limpas, resistentes, desprovidas de substâncias tóxicas. (10 folhas=maço) | Maço | 900 |
| 31 | COUVE-FLOR: De primeira qualidade, sem danos físicos causados pelo transporte ou manuseio, sem partes escuras ou moles. Tamanhos e cor uniformes. Livre de sujidades, deverão ser acondicionadas em caixas plásticas secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico. | Unid. | 400 |
| 32 | FARINHA DE MANDIOCA: Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandiocas sadias, devidamente acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01kg , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. | Kg | 200 |
| 33 | FEIJÃO CARIOSA: Tipo 1, novo, constituídos de grãos inteiros e sadios. Seguir a Legislação vigente. | Kg | 1.000 |
| 34 | FEIJÃO PRETO: Tipo 1, novo, constituídos de grãos inteiros e sadios. Seguir a Legislação vigente. | Kg | 500 |
| 35 | FEIJÃO VERMELHO: Tipo 1, novo, constituídos de grãos inteiros e sadios. Seguir a Legislação vigente. | Kg | 500 |
| 36 | FUBÁ DE MILHO: Acondicionado em embalagem plástica, com registro da data de fabricação e validade estampada no rótulo da embalagem. Seguir RESOLUÇÃO RDC nº 263 de 22/09/2005. | Kg | 900 |
| 37 | GOIABA: Cor vermelha, comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | Kg | 1.500 |
| 38 | HORTELÃ FRESCA: em folhas frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 30 gramas o maço, com folhas íntegras e frescas. | Maço | 80 |
| 39 | INHAME: devem ser firmes, sem partes mofadas ou amolecidas. Ausência de alimentos murchos ou brotados, inteiros, livres de umidade externa; devem ser lavados ou escovados após a colheita. As embalagens para o acondicionamento do inhame deverão ser em caixas plásticas ou sacos de polipropileno ou polietileno, os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Kg | 600 |
| 40 | IOGURTE COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO: em embalagem plástica, de 1 litro, validade mínima de 30 dias, a contar da data da fabricação, deverá ser transportado em carros fechados refrigerados temperatura de 0°C a | Litro | 1.000 |





PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO NEIVA

AV. PRESIDENTE VARGAS, 157 – CENTRO
CEP: 29680-000 – JOÃO NEIVA –ES – CNPJ: 31.776.479/0001-86

| | | | |
|----|---|-------|-------|
| | 50°C. No ato da entrega deve estar, no máximo, 10 dias iniciados eu prazo de validade. Deverão a tender a os critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermenta dos (instrução normativa Nº 46, de 23 de outubro de 2007, do MAPA) ou legislação que o substitua. Deverão apresentar-se livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes. Deve a tender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Deverá constar, no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lote, lista de ingredientes, identificação (nome e contato) da Cooperativa/Associação, informação nutricional nome do produto, peso, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (SIM, SIE, SIF, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada e armazenamento. | | |
| 41 | LARANJA LIMA: Laranja doce, pouco ácida, sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | Kg | 1.500 |
| 42 | LIMÃO BRANCO: fresco, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, cor amarela esverdeada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. | Kg | 800 |
| 43 | MAMÃO PAPAYA: Tamanho pequeno, e primeira qualidade, aspecto globoso - mistas: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. As embalagens para o acondicionamento das frutas deverão ser em caixas plásticas, os quais deverão estar limpas, resistentes, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Kg | 1.500 |
| 44 | MANDIOCA: Categoria: Extra, ausência de defeitos graves (podridão e raiz murcha), cor: amarelo intenso. A mandioca deverá ser acondicionada em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico - caixas plásticas, sem danos causados pelo transporte. | Kg | 900 |
| 45 | MANJERICÃO: em folhas frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 30 gramas o maço, com folhas íntegras e frescas. | Maço | 300 |
| 46 | MARACUJÁ: Azedo; de primeira; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido e maduro; Com polpa intacta e firme; livre de resíduos de Fertilizantes sujidades, parasitos e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser acondicionados em sacos plásticos limpos e transparentes. | Kg | 200 |
| 47 | MARIOLA OU DOCE DE BANANA: Produto feito a partir de bananas maduras, que são processadas para criar uma pasta ou um doce. Sem adição de açúcar refinado. Com textura firme e sabor marcante. Embalagem original atóxica, transparente, resistente e hermeticamente fechada. Embalagem secundária o rótulo impresso deverá conter os dados de identificação e procedência, nome do produto, data de validade e fabricação, número do lote e informações nutricionais. Tabletes em embalagem individual de 20 a 30 gramas. Validade mínima de 02 meses a partir da data da entrega. | Quilo | 200 |
| 48 | MELANCIA: In natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Peso médio de 8-10kg Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | Unid. | 300 |
| 49 | MILHO VERDE: Em espiga "in natura", de primeira qualidade, de tamanho médio a grande e com grãos firmes sem ferimentos, com grau de maturação próprio para o consumo cozido, cor amarelo claro, sem estar endurecido. Deverá se apresentar sem fungos e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Deverá ser entregue já descascado e acondicionado em caixa plástica higienizada. | Unid. | 1.000 |
| 50 | OVOS DE GALINHA CAIPIRA: Tamanho Grande/Médios, cor branca ou vermelha de granja familiar; Limpo isento de sujidades, fungos, fezes e substâncias tóxicas, casca áspera, fosca, firme e íntegra sem rachaduras ou fissuras, acondicionados em embalagem plástica limpa e seca. Não deve apresentar-se quebrado. Sem danos causados pelo transporte. Com registro nos órgãos de inspeção sanitária, as especificações de vigilância sanitária e | Dúzia | 1.200 |





| | | | |
|----|--|----|-----|
| | recomendações do Ministério da Agricultura - SIF, SIE ou SIM. | | |
| 51 | PALMITO: In natura de primeira qualidade, características físicas tamanho e coloração uniformes sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. | Kg | 600 |
| 52 | PEPINO: Comum, in natura, grau de evolução bem desenvolvido, de primeira qualidade. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | Kg | 500 |
| 53 | PIMENTÃO VERDE: Fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | Kg | 500 |
| 54 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR ABACAXI: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 |
| 55 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR ACEROLA: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 |
| 56 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR CAJÁ: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 |
| 57 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR CAJU: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 |
| 58 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR GOIABA: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 |
| 59 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR GRAVIOLA: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 |
| 60 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR MARACUJÁ: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 |
| 61 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR MANGA: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 |
| 62 | POLPA DE FRUTAS NO SABOR MORANGO: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no | Kg | 400 |





PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO NEIVA

AV. PRESIDENTE VARGAS, 157 – CENTRO
CEP: 29680-000 – JOÃO NEIVA –ES – CNPJ: 31.776.479/0001-86

| | | | |
|----|---|-----------------|-------|
| | ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | | |
| 63 | POLPA DE FRUTAS MISTA SABOR DE ACEROLA COM LARANJA: Embalado em condições higiênicas com data de validade e fabricação, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. | Kg | 400 |
| 64 | QUIABO: In natura, fresco, de primeira qualidade. Coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, grau de evolução bem desenvolvida, sem danos causados pelo transporte. Este conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005.Os quiabos deverão ser acondicionados em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas co material atóxico – caixas plásticas. | Kg | 100 |
| 65 | RABANETE: O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não são tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como: deformação grave, brocada (acima de cinco perfurações), podridão, esverdeamento, brotada, murcho, passado, queimado e lesão com exposição da polpa. | Kg | 100 |
| 66 | REPOLHO: Hibrido in natura, grau de evolução bem desenvolvida, de primeira qualidade, coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. Os repolhos deverão estar acondicionados em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto. As embalagens também deverão assegurar uma adequada conservação ao produto. | Kg | 250 |
| 67 | REPOLHO ROXO: Sem folhas externas, produto firme, sem manchas e sujidades. Deve ser transportado em caixas plásticas. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos. | Kg | 250 |
| 68 | SALSA: Lisa, in natura, de primeira qualidade, coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. Peso médio de 60g cada ramo. As embalagens para o acondicionamento da salsa deverão ser em caixas plásticas, os quais deverão estar limpos, resistentes, desprovidos de substâncias tóxicas, não transmitir odor ou sabor estranho ao alimento. | Maço | 1.000 |
| 69 | SUCO DE UVA: Seguir a legislação vigente, sem adição de conservantes e açúcar, em embalagens limpas e resistente hermeticamente fechada. | Litros | 1.200 |
| 70 | TOMATE: Variedade longa vida, cor vermelho, in natura, qualidade de primeira, grau de evolução bem desenvolvida, isento de sujidades, larvas e parasitas. Sem podridões ou amassados, sem danos físicos causados pelo transporte e legislação conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. Os tomates deverão ser acondicionados em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico – caixas plásticas. | Kg | 1.000 |
| 71 | VAGEM: Variedade Macarrão, in natura, grau de evolução bem desenvolvida, de primeira qualidade, coloração e tamanho firme, uniforme e intacto. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Está conforme Resolução RDC 272 de 22/09/2005. As vagens deverão ser acondicionadas em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. As embalagens devem ser confeccionadas com material atóxico – caixas plásticas | Kg | 300 |
| 72 | PÓ DE CAFÉ: Café qualidade superior tipo torrado e moído, acondicionado em embalagem com registro da data de fabricação e validade, aspecto em pó homogêneo, unidade de fornecimento pacote de 500 gramas. | Pacotes de 500g | 50 |
| 73 | UVA: UVA NIÁGARA, com grãos firmes, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 800 |





ANEXO II

CONTRATO N.º 0XX/XXXX

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

A Prefeitura Municipal de João Neiva, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Presidente Vargas, nº 157, Centro, João Neiva/ES, inscrita no CNPJ sob n.º 31.776.479/0001-86, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor **Paulo Sérgio De Nardi**, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____ n.º_____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____ (para grupo formal), CPF sob n.º_____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública nº 001/2025**, oriunda do Processo Administrativo nº: 8442/2025, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 – É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública nº 001/2025, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA QUARTA:

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

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





CLÁUSULA QUINTA:

5.1 – As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

Ficha: 0000211

Órgão: 250000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 25.200 – EDUCAÇÃO BÁSICA MUNICIPAL

Função: 12 - Educação

Subfunção: 306 – Alimentação e Nutrição

Programa: 0007 – Fortalecimento do Ensino Fundamental

Projeto/Atividade: 2.024 – Servir alimentação escolar Ensino Fundamental

Elemento de Despesa: 33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO

Fonte de Recurso: 155200000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE

Ficha: 0000212

Órgão: 250000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 25.200 – EDUCAÇÃO BÁSICA MUNICIPAL

Função: 12 - Educação

Subfunção: 306 – Alimentação e Nutrição

Programa: 0008 – Promover a Educação Infantil

Projeto/Atividade: 2.032 – Servir alimentação escolar Educação Infantil

Elemento de Despesa: 33903000000 – MATERIAL DE CONSUMO

Fonte de Recurso: 155200000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE

CLÁUSULA SEXTA:





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

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

8.1 – O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

11.1 – À CONTRATADA que não cumprir as obrigações assumidas ou preceitos legais, será aplicada as seguintes penalidades:

- a) Fornecer os alimentos, em desacordo com as especificações constantes do presente instrumento e/ou da ordem de fornecimento a ser expedida;
- b) Causar embaraços ou desatender as determinações da fiscalização;
- c) Transferir ou ceder suas obrigações, no todo ou em parte, a terceiros, sem prévia autorização, por escrito, do órgão Gerenciador;
- d) Cometer quaisquer infrações às normas legais federais, estaduais e municipais;
- e) Praticar, por ação ou omissão qualquer ato que, por culpa ou dolo, venha a causar danos a Administração ou a terceiros, independentemente da obrigação da CONTRATADA em reparar os danos causados;





f) Descumprir quaisquer obrigações licitatórias/contratuais;

11.3 – Ocorrendo atraso na entrega do produto adquirido, serás aplicado multa de 0,3% (três décimos por cento), da respectivamente orem de fornecimento, por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da mesma.

11.4 – Sem prejuízo de outras sanções, aplica-se a CONTRATADA a pena de suspensão do direito de licitar com a Prefeitura de João Neiva, pelo prazo de 06 (seis) meses, 12 (doze) meses e por maiores prazos, em função da gravidade da falta cometida.

11.5 – Quando o produto não for entregue e aceito até o vencimento do prazo estipulado, a suspensão será automática e perdurará até que seja feita a sua entrega, sem prejuízo da aplicação da multa de 10% (dez por cento) da respectiva ordem de fornecimento.

11.6 – Será aplicada a penalidade de declaração de inidoneidade quando a CONTRATADA, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando causa grave, dolosa ou revestida de má fé, a juízo desta municipalidade, independentemente das demais sanções cabíveis.

11.7 – A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado, assegurada defesa no infrator, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

11.8 – Caso esta municipalidade exerça o direito de aplicar a pena de multa. Em se obrigar a notificar a CONTRATADA, justificando a medida.

11.9 – As multas aplicadas deverão ser recolhidas na Tesouraria da Prefeitura Municipal de João Neiva, dentro do prazo improrrogável de 10 (dez) dias, contados da data da notificação, independentemente do julgamento de pedido de reconsideração do recurso.

9.10 – Poderá ainda, a CONTRATADA, a juízo do Contratante, responder por perdas e danos, independentemente das demais sanções previstas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

13.1 – O Gestor do Contrato será o Secretário Municipal de Educação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

14.1 – O Secretário Municipal de Educação designará formalmente, servidor responsável para fiscalizar e acompanhar a entrega dos produtos, verificando-se o mesmo atende a todas as condições especificadas na Chamada Pública nº 001/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:





16.1 – O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 001/2025, pela Resolução FNDE n.º 06 de 08/05/2020, pela Lei nº 14.133/2021 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

18.1 – As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA:

20.1 – O presente contrato terá validade até a entrega total dos produtos ou até 31/12/2026.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:

21.1 – É competente o Foro da Comarca de João Neiva, ES para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

João Neiva, ES, XX de XX de XXXX.

**PAULO SÉRGIO DE NARDI
PREFEITO MUNICIPAL**

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

Nome:

Nome:

CPF:

CPF:





ANEXO IV

MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO NEIVA

AV. PRESIDENTE VARGAS, 157 – CENTRO
CEP: 29680-000 – JOÃO NEIVA –ES – CNPJ: 31.776.479/0001-86

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

OBS: * Preço publicado no Edital n 001/2025 (o mesmo que consta na chamada pública).

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

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





MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE | | | | | | | |
|--|------------|--|---------------|--------------------------------|-----------------|------------------|----------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025 | | | | | | | |
| I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES | | | | | | | |
| GRUPO INFORMAL | | | | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | 2. CPF | | | | | |
| 3. Endereço | | 4. Município/UF | | | 5. CEP | | |
| 6. E-mail (quando houver) | | 7. Fone | | | | | |
| 8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não | | 9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver) | | | 10. E-mail/Fone | | |
| II - FORNECEDORES PARTICIPANTES | | | | | | | |
| 1. Nome do Agricultor (a) Familiar | | 2. CPF | | 3. DAP | 4. Banco | 5. Nº Agência | 6. Nº Conta Corrente |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | | | |
| 1. Nome da Entidade | | 2. CNPJ | | | | 3. Município | |
| 4. Endereço | | | | | | 5. DDD/Fone | |
| 6. Nome do representante e e-mail | | | | 7. CPF | | | |
| III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS | | | | | | | |
| 1. Identificação do Agricultor (a) Familiar | 2. Produto | 3. Unidade | 4. Quantidade | 5. Preço de Aquisição*/Unidade | | 6. Valor Total | |
| | | | | | | Total agricultor | |
| | | | | | | Total agricultor | |
| | | | | | | Total agricultor | |





| | | | | | | |
|------------------|--|--|--|--|--|------------------|
| | | | | | | Total agricultor |
| | | | | | | Total agricultor |
| | | | | | | Total agricultor |
| Total do projeto | | | | | | |

OBS: * Preço publicado no Edital n 001/2025 (o mesmo que consta na chamada pública).

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço/Unidade | 5. Valor Total por Produto | 6. Cronograma de Entrega dos Produtos |
|------------|------------|---------------|------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | Total do projeto: | |

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

| | | |
|---------------|---|----------------------|
| Local e Data: | Assinatura do Representante do Grupo Informal | Fone/E-mail: CPF: |
| Local e Data: | Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal | Assinatura |
| | | |
| | | |





MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR/PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025

I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL

| | | | |
|-----------------------|------------------|-----------------|--------------------------|
| 1. Nome do Proponente | | 2. CPF | |
| 3. Endereço | | 4. Município/UF | 5.CEP |
| 6. Nº da DAP Física | | 7. DDD/Fone | 8.E-mail (quando houver) |
| 9. Banco | 10.Nº da Agência | | 11.Nº da Conta Corrente |

II- Relação dos Produtos

OBS: * Preço publicado no Edital n 001/2025 (o mesmo que consta na chamada pública).

III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

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

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <https://joaoneiva.prefeituraspapel.com.br/autenticidade> utilizando o identificador 310034003700390034003A00540052004100

Assinado eletronicamente por **ALCIENE DA SILVA PERONI** em 23/12/2025 08:47

Checksum: **F59A74A0B0C53C4D2C798720E4307D4F4238997276FC510C5D7D917AC5D187E8**

Assinado eletronicamente por **REJIANE EBERT DE ARANTI** em 23/12/2025 13:26

Checksum: **ABDBCC6AEDA4ED1A498A042CDF92C8F7D73B0000D0824094F5E64E59217C9015**



Autenticar documento em <https://joaoneiva.prefeituraspapel.com.br/autenticidade>
com o identificador 310034003700390034003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.