

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025/FNDE

Prezado fornecedor, o Município de Cuiabá agradece o seu interesse em participar desta Chamada Pública e espera a sua documentação para que você possa ser nosso fornecedor.

Visando poupar o seu tempo e facilitar a apresentação da sua documentação neste procedimento, os documentos que você precisa ler para participar nesta Chamada Pública foram elaborados evitando, ao máximo, repetir informações. É fundamental que você leia, além do edital, TODOS os anexos, pois há regras importantes para a contratação, a serem observadas durante a execução do contrato, que não estarão indicadas no edital:

- a. Anexo I – Termo de Referência;**
- b. Anexo II – Modelo de Requerimento;**
- c. Anexo III - Minuta de Contrato.**

Este edital traz as regras específicas para a sua participação e para a condução do procedimento. Todas as decisões serão tomadas com base no que o edital estabelece. Qualquer dúvida ou discordância deverá ser manifestada antes do início do certame, através do e-mail: licitacoes@cuiaba.mt.gov.br.

A minuta do contrato traz as cláusulas que serão redigidas no instrumento que formalizará o nosso negócio, se ele vier a acontecer. Nele estão as obrigações das partes, as consequências para o seu descumprimento e as condições que regem a sua execução.

As informações gerais, que se repetem nas licitações, estão em um Caderno de Normas Licitatórias e podem ser acessadas clicando nos links que estão no edital identificados com o sublinhado. Consideram-se partes integrantes deste edital os seus anexos e as normas do Caderno de Normas Licitatórias referidas neste edital.

Os fornecedores que não estão acostumados com as licitações aqui do Município de Cuiabá devem ler com atenção todas as informações gerais que estão nos links para entender os detalhes da licitação.

Esses documentos não são de leitura obrigatória e contêm informações que já estarão aqui. Além disso, se houver qualquer divergência, prevalecerá a regra deste edital e anexos.

Bons negócios!



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025/FNDE

Processo Administrativo nº 073000/2025

MUNICÍPIO DE CUIABÁ

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. **Objeto:** Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar para atendimento aos estudantes da educação básica do Município de Cuiabá no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1.2. **HORÁRIO** - Apresentação das Propostas de Habilitação e dos Projetos de Venda: DIA: 04/09/2025 às 09h00min.

1.3. **LOCAL:** Auditório da Secretaria Municipal de Educação – Rua Diogo Domingos Ferreira, nº 292, Bairro Bandeirantes, Cuiabá/MT – CEP 78010-210.

1.4. Valor total estimado da contratação: **R\$ 34.527.970,81** (trinta e quatro milhões quinhentos e vinte e sete mil novecentos e setenta reais e oitenta e um centavos).

1.5. O presente procedimento reger-se-á pelas normas constantes Lei nº11.947/2009, que trata da alimentação escolar, e pela Resolução FNDE nº6/2020, que regulamenta o PNAE.

2. QUANTO À PARTICIPAÇÃO NESTE CERTAME

2.1. Poderão participar da presente Chamada Pública:

2.1.1. Agricultores familiares, empreendedores familiares rurais, grupos formais (cooperativas e associações) e grupos informais organizados, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP ou inscritos no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, devidamente enquadrados nos termos da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF.



2.1.2. Os grupos formais deverão estar legalmente constituídos como pessoa jurídica de direito privado, com finalidade de execução de atividades voltadas à agricultura familiar, com CNPJ ativo, sediados ou com filial no território nacional, e em situação regular com as exigências legais vigentes.

2.1.3. Os grupos informais deverão indicar, mediante documento próprio, um representante legal responsável pela negociação, entrega dos produtos e recebimento de valores, assumindo a corresponsabilidade pela execução das obrigações previstas neste edital.

2.1.4. O limite individual de venda de gêneros alimentícios por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, inclusive o cooperado, está limitado ao montante de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/CAF, por ano civil, conforme estabelece a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2.1. Não poderão participar da presente chamada pública:

2.2. Não poderão participar da presente Chamada Pública:

2.2.1. Os interessados que não atendam a todas as condições estabelecidas neste edital, inclusive no que diz respeito à regularidade documental exigida.

2.2.2. Aqueles que estiverem em processo de falência, com plano de recuperação judicial não homologado, em dissolução, liquidação ou em regime de concurso de credores.

2.2.3. Interessados que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou estejam com sanção de suspensão temporária vigente, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

2.2.4. Cooperativas ou associações que se enquadrem em qualquer das seguintes hipóteses:

- a) Tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, nas esferas federal, estadual ou municipal, enquanto perdurar o efeito da sanção, desde que publicado em órgão oficial;
- b) Tenham sede no exterior e não atuem regularmente no território nacional.



2.2.5. Servidores públicos vinculados ao órgão ou entidade promotora desta Chamada Pública, bem como empresas das quais tais servidores sejam sócios, dirigentes, gerentes, administradores ou responsáveis técnicos.

2.5.1. A participação nesta Chamada Pública implica na aceitação plena, irretratável e irrevogável de todas as condições e cláusulas estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como na sujeição aos preceitos da legislação vigente aplicável.

2.5.2. A falsidade de qualquer informação ou documento apresentado ou o descumprimento de quaisquer das condições estabelecidas neste edital acarretará, a qualquer tempo, a inabilitação do proponente, sem prejuízo das sanções legais cabíveis.

2.5.3. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do interessado.

2.5.4. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do interessado.

3. DECLARAÇÕES

13.1. Ao participar deste certame, o fornecedor concorda, tacitamente, com as declarações arroladas neste item, sendo desnecessária a apresentação dessas declarações, por escrito.

3.1.1. Estou ciente, concordo e atendo a todas as condições do Edital e seus anexos;

3.1.2. Não há nada que impeça, juridicamente, a minha habilitação neste momento. Se algum fato impeditivo acontecer depois, estarei obrigado a informar ao Município de Cuiabá;

3.1.3. Não emprego menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz;

3.1.4. A proposta foi elaborada de forma independente e nenhuma empresa potencialmente participante da licitação conhece meu preço;

3.1.5. A proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

3.1.6. Não há, na minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado;



3.1.7. Minha empresa cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei e normas específicas para pessoa com deficiência, reabilitado da Previdência Social e aprendiz; e

3.1.8. Tenho ciência de que a declaração falsa acarretará aplicação de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com toda a Administração Pública do País, além das demais sanções legais cabíveis.

4. DA PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital, os proponentes interessados em participar da Chamada Pública nº 001/2025 deverão comparecer pessoalmente ou por meio de representante legalmente constituído, munidos de **02 (dois) envelopes lacrados**, contendo:

4.2. **Envelope nº 1** – Documentação de Habilitação;

4.3. **Envelope nº 2** – Projeto de Venda, conforme modelo constante no Anexo II deste Edital.

4.4. O **Envelope nº 1 – Documentação de Habilitação** deverá estar devidamente lacrado e identificado na parte externa com os seguintes dizeres:

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025

ENVELOPE Nº 1 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

[Nome do Agricultor Familiar / Grupo Formal ou Informal / Cooperativa ou Associação]

[Endereço completo]

[Telefone / E-mail para contato]

Destinatário:

[Ex: Secretaria Municipal de Educação de Cuiabá]

[Endereço completo do local de entrega]

4.5. O **Envelope nº 2 – Projeto de Venda** também deverá ser entregue devidamente lacrado e identificado na parte externa com os seguintes dizeres:

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025

ENVELOPE Nº 2 – PROJETO DE VENDA

[Nome do Agricultor Familiar / Grupo Formal ou Informal / Cooperativa ou Associação]

[Endereço completo]

[Telefone / E-mail para contato]

Destinatário:



Comissão de Chamamento Público

Ex: Secretaria Municipal de Educação de Cuiabá]

[Endereço completo do local de entrega]

4.6. A não apresentação de quaisquer dos envelopes ou a entrega de envelopes abertos, rasgados, violados ou que comprometam a inviolabilidade da proposta poderá acarretar a inabilitação do proponente, conforme decisão fundamentada da Comissão de Chamamento Público.

4.7. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar deverá ser feito de forma clara, sem conter rasuras e entrelinhas, que prejudiquem a interpretação da proposta, deverá ser assinada pelo proponente ou representante legal;

4.8. Nos preços dos gêneros deverão estar inclusos todos os custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações, tais como, encargos sociais, tributos diretos e indiretos sobre o fornecimento do objeto desta chamada;

4.9. Na análise das propostas e na aquisição, deverão ser priorizadas as propostas de grupos do município. Em não se obtendo as quantidades necessárias, estas poderão ser complementadas com propostas de grupo da região, do território rural, do estado e do país, nesta ordem de prioridade;

4.10. Os participantes devem garantir a sustentabilidade e continuidade da entrega dos produtos de forma ininterrupta, de modo a assegurar a oferta regular e permanente da alimentação saudável e adequada;

4.11. As propostas deverão ser rubricadas em todas as vias e assinadas em sua última página pelos representantes legais das entidades participantes;

4.12. Não serão aceitas propostas cujos valores sejam cotados com mais de duas casas decimais após a vírgula;

4.13. Não serão consideradas as propostas cujas condições estejam em desacordo com o solicitado no edital.

5. DA HABILITAÇÃO

5.1. Cópias de Estatuto e Ata de Posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de Cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa jurídica.



- 5.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas jurídica (CNPJ);
- 5.3. Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP jurídica para associações e cooperativas;
- 5.4. regularidade perante a fazenda federal e a seguridade social;
- 5.5. regularidade perante a fazenda estadual ou distrital da sede do licitante;
- 5.6. regularidade perante a fazenda municipal da sede do licitante;
- 5.7. regularidade junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
- 5.8. Cópias de Estatuto e Ata de Posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de Cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa jurídica;
- 5.9. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

5.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 5.2.1. A entidade participante será representada por seu Presidente, diretor ou por pessoas previamente credenciadas através de procuração pública ou particular, com firma reconhecida, respondendo assim para todos os efeitos pôr sua representada. Os documentos relativos á comprovação desta representação deverá ser apresentados no começo da reunião para abertura dos envelopes.
- 5.2.2. A licitante vencedora deverá apresentar Laudo de Inspeção Sanitária do seu local de funcionamento (conforme resolução FNDE nº 32 de 10/08/2006).
- 5.2.3. Todos os requisitos legais previstos na **Lei nº 11.947/2009**, na **Resolução FNDE nº 06/2020**, e demais normativos aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE deverão ser observados.

5.3 DA ABERTURA DOS ENVELOPES

- 5.3.1. Os documentos do **Envelope nº 01** serão examinados e dados a conhecer aos participantes presentes, facultando-se a estes rubricá-los na presença dos presentes, que também os autenticará;
- 5.3.2. A Comissão Pré-designada examinará os documentos de habilitação e julgarão habilitadas todos os participantes que atenderam integralmente aos requisitos exigidos neste Edital;
- 5.3.3. Após a análise da documentação, o interessado será informado sobre a Habilitação, a qual, em caso de inabilitação, o interessado poderá recorrer da decisão



e/ou a qualquer tempo, conforme no Termo de Referência e Edital, entregar nova documentação. Não será admitida “complementação de documentação”, devendo o interessado entregar, novamente, toda a documentação exigida, sob pena de nova inabilitação;

5.3.4. Somente serão abertos os envelopes das propostas das entidades julgadas habilitadas, sendo os respectivos envelopes devolvidos às inabilitadas, devidamente lacrado;

5.3.5. Após a abertura dos **envelopes nº 02** as propostas serão examinadas e dadas a conhecer aos presentes, facultando-se a estes rubricá-las;

5.3.6. O não comparecimento de quaisquer dos participantes à reunião marcada não impedirá que ela se realize, não cabendo ao ausente o direito à reclamação de qualquer natureza;

5.3.7. A Comissão Pré-designada poderá em qualquer fase do procedimento, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, sendo vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta;

5.3.8. Para que possa participar da reunião, manifestando-se, impugnando documentos ou propostas, o representante da entidade deverá apresentar em separado, antes do início dos trabalhos, “Instrumento de Procuração” subscrita pelo autor da proposta, ou então, apresentar contrato social que comprove a sua legitimidade como representante;

5.3.9. Após fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente;

5.3.10. A inabilitação do participante importa preclusão do seu direito de participar das fases subseqüentes;

5.3.11. Após verificação das propostas, será elaborado o Mapa Apurativo de Preços, onde o resultado final, poderá ocorrer na mesma data da Abertura ou em outra data fixada pelo Presidente da Comissão.

6. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO E SELEÇÃO DOS PRODUTOS

6.1. O Proponente considerado habilitado deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada produto que está concorrendo para Avaliação das amostras na data prevista neste Edital;

6.2. A amostra de cada empresa vencedora deverá ser imediatamente encaminhada a esta Coordenadoria após a realização do Pregão, devidamente embalada e etiquetada com o nome da empresa para análise do Setor de Controle de Qualidade dos Alimentos.



6.3. As amostras dos produtos protéicos deverão ser entregues com análise sensorial e físico-química e microbiológica do produto, a cargo do fornecedor, mediante a apresentação do laudo correspondente.

6.4. A Coordenadoria de Nutrição Escolar, constatando a não conformidade do produto fornecido com a especificação contida no Edital, poderá encaminhar amostra desse produto para análise laboratorial, cujo ônus será de responsabilidade do fornecedor.

6.5. Nesse caso o fornecedor será notificado para, querendo, acompanhar o procedimento.

6.6. Os produtos a serem entregues deverão estar rigorosamente de acordo com a amostra apresentada pelo fornecedor.

6.1 DO LOCAL DE ENTREGA

6.1.1. Os produtos estocáveis e hortifrutigranjeiros (itens 01 - 42) devem ser entregues na:

6.1.2. Coordenadoria de Nutrição Escolar, situada na BR 364, nº 9.650, Bairro São Francisco (referência: entre a Copagás e CISC Coxipó), Cuiabá/MT. Telefone: (65) 99209-8416. E-mail: cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br, conforme horário estabelecido entre a CNE e empresa contratada.

6.1.3. Os produtos refrigerados e/ou congelados (itens 43 a 56) devem ser entregues diretamente nas Unidades Educacionais, devendo os fornecedores seguir a rota de entrega e horário definida pela CNE.

7. DO JULGAMENTO

7.1.1. O julgamento das propostas será realizado em sessão pública, observando os critérios estabelecidos neste Edital e respeitando os princípios da legalidade, isonomia, impessoalidade, transparência e interesse público;

7.1.2. A Comissão de Chamamento Público procederá, inicialmente, à abertura dos Envelopes nº 1 – Documentação de Habilitação, examinando os documentos



apresentados e rubricando-os juntamente com os representantes credenciados presentes.

7.1.3. Serão inabilitados os proponentes cuja documentação não atenda, total ou parcialmente, às exigências previstas neste Edital.

7.1.4. Concluída a fase de habilitação, a Comissão abrirá os Envelopes nº 2 – Projeto de Venda dos proponentes habilitados, para análise e julgamento das propostas, de acordo exclusivamente com os critérios previamente estabelecidos neste edital.

7.1.5. Após a abertura, as propostas serão consideradas definitivas, imutáveis e acabadas, não sendo admitidas alterações, complementações ou retificações posteriores, salvo correções aritméticas nos termos deste item.

7.1.6. Será(ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) proposta(s) que atenda(m) integralmente às especificações do objeto, com menor preço por item e em conformidade com os critérios de prioridade estabelecidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

7.1.7. Serão desclassificadas as propostas que descaracterizem ou contrariem as especificações do edital, ainda que apresentem preços aparentemente vantajosos.

7.1.8. Não serão aceitas propostas que:

7.1.9. Se baseiem em preços ofertados por outros proponentes;

7.1.10. Contenham vantagens não previstas no instrumento convocatório;

7.1.11. Ofereçam condições divergentes das estabelecidas neste edital.

7.1.12. As propostas classificadas serão organizadas por ordem crescente dos preços unitários ofertados e considerados aceitáveis.

7.1.13. A Comissão verificará e corrigirá eventuais erros aritméticos, adotando os seguintes critérios:

a) Discrepância entre preço unitário e total: prevalecerá o preço unitário;

b) Divergência entre valores por extenso e em algarismos: prevalecerá o valor por extenso;



c) Erros de cálculo (adição, subtração, multiplicação ou divisão): o resultado corrigido será considerado válido;

d) Caso a proponente não aceite as correções aritméticas, sua proposta será desclassificada.

7.1.14. Será desprezada a proposta que não atender às exigências deste Edital, em qualquer de seus aspectos.

7.1.15. O julgamento obedecerá aos critérios técnicos e objetivos previamente definidos no presente Edital, com base no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

7.1.16. A seleção dos fornecedores considerará, cumulativamente:

- * A análise da documentação de habilitação;
- * A regularidade e clareza do Projeto de Venda;
- * A adequação dos gêneros alimentícios ofertados às necessidades da alimentação escolar;
- * A compatibilidade dos preços com os praticados no mercado local e regional;
- * A priorização da produção local e regional;
- * A diversidade dos produtos e a inclusão social dos fornecedores, conforme diretrizes do PNAE

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

8.1.1. Conforme determina o art. 35 da Resolução FNDE/CD 06/2020, e por força da Resolução n.º 21 de 16 de novembro de 2021, que altera o artigo 39 da Resolução CD/FNDE n.º 6 para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em:

Os projetos de venda habilitados serão organizados nos seguintes grupos:

Grupo I – Projetos de fornecedores locais (do município);

Grupo II – Projetos de fornecedores da Região Geográfica Imediata (territórios rurais);

Grupo III – Projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária (regional);

Grupo IV – Projetos de fornecedores do Estado de Mato Grosso;

Grupo V – Projetos de fornecedores de outras unidades da federação.

8.1.2. A ordem de prioridade entre os grupos será a seguinte:

- i. O **Grupo I** (fornecedores locais) terá prioridade sobre todos os demais;
- ii. O **Grupo II** (Região Geográfica Imediata) terá prioridade sobre os Grupos III, IV e V;



- iii. O **Grupo III** (Região Geográfica Intermediária) terá prioridade sobre os Grupos IV e V;
- iv. O **Grupo IV** (Estado) terá prioridade sobre o Grupo V (outros estados do país).

8.1.3. Dentro de cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem interna de prioridade:

- i. **Fornecedores Individuais**, detentores de DAP Física, assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e quilombolas (sem ordem de precedência entre si);
- ii. **Grupos Informais** de agricultores familiares com DAP Física, organizados em grupo, e fornecedores de alimentos orgânicos ou agroecológicos com certificação válida e registro no MAPA, conforme a Lei nº 10.831/2003;
- iii. **Grupos Formais**, legalmente constituídos, detentores de DAP Jurídica (associações e cooperativas).

8.1.4. Caso a entidade executora não obtenha a totalidade das quantidades demandadas de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com propostas dos grupos subsequentes, respeitada a ordem de prioridade estabelecida nos subitens 8.1.2 e 8.1.3.

8.1.5. Serão considerados como pertencentes a assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas ou indígenas, os Grupos Formais cuja **composição associativa/cooperativa contenha, no mínimo, 50% + 1** de agricultores familiares dessas comunidades, conforme registrado na DAP Jurídica. A mesma exigência se aplica aos **Grupos Informais**, com base nas DAPs Físicas dos integrantes.

8.1.6. No caso de **empate entre Grupos Formais**, terá prioridade a organização produtiva que apresentar **maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais** entre seus associados ou cooperados, conforme conste da DAP Jurídica.

8.1.7. No caso de **empate entre Grupos Informais**, terá prioridade o grupo que apresentar **maior percentual de fornecedores assentados da reforma agrária**, conforme identificados em suas DAPs Físicas.

8.1.8. Persistindo o empate, a Comissão poderá realizar:

8.1.2. **Sorteio público** entre os proponentes empatados; ou



8.1.3. Havendo consenso, poderá ser proposta a **divisão proporcional do fornecimento** entre os grupos finalistas.

8.1.9. O **encaminhamento dos Projetos de Venda** pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências constantes neste Edital e seus Anexos, implicando na **aceitação integral, irretratável e incondicional de seus termos** por parte dos proponentes.

8.1.10. Os **Projetos de Venda** deverão conter, obrigatoriamente:

8.1.4. Nome completo, CPF e número da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor, no caso de Fornecedor Individual ou Grupo Informal;

8.1.5. CNPJ e número da DAP Jurídica da organização produtiva, no caso de Grupo Formal.

8.1.11. A ausência ou desconformidade de qualquer dos documentos obrigatórios poderá ensejar a **concessão de prazo de até 08 (oito) dias úteis** para regularização, a critério da Comissão de Chamamento Público, desde que a falha seja sanável e não comprometa o julgamento isonômico.

9. DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1. O direito de impugnar os termos do presente Edital decairá para o participante que não o fizer até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, nos termos da legislação vigente;

9.2. Os recursos administrativos referentes aos atos desta Chamada Pública deverão ser interpostos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados a partir da ciência da decisão recorrida, mediante petição escrita dirigida ao Secretário Municipal de Educação de Cuiabá, por meio da Coordenadoria de Política Nutricional, no endereço constante no preâmbulo deste Edital.

9.3. Interposto o recurso, a Comissão de Chamamento dará ciência às demais participantes, que terão prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da comunicação, para apresentar impugnações ou contrarrazões ao recurso interposto.

9.4. Recebidas as impugnações ou decorrido o prazo sem manifestação, a Comissão de Chamamento Público poderá, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, reconsiderar a decisão recorrida. Caso não o faça, deverá encaminhar o recurso devidamente instruído, com eventuais impugnações, ao Secretário Municipal de Educação, que deverá proferir decisão final no prazo de até 02 (dois) dias úteis a contar do recebimento.



9.5. 9.5. Não serão conhecidos os recursos interpostos fora dos prazos estabelecidos, bem como os que não observarem as formalidades exigidas neste Edital.

9.6. 9.6. Os recursos interpostos contra as decisões relativas à habilitação, inabilitação ou julgamento das propostas terão, em regra, efeito suspensivo, salvo quando expressamente fundamentado o interesse público em dar continuidade ao certame.

9.7. 9.7. A Comissão poderá, motivadamente e havendo interesse da Administração, atribuir efeito suspensivo a recursos interpostos contra outros atos da Chamada Pública, que não os previstos no item anterior, sempre que julgar necessário para a garantia da legalidade e da isonomia entre os participantes.

10. DO PAGAMENTO

10.1. Para que se proceda efetivamente o pagamento, a Contratada deverá seguir alguns procedimentos: Fazer acompanhar da Nota Fiscal/Fatura contendo todos os dados exigidos, obrigatoriamente, todas as certidões de regularidade fiscal, já citadas anteriormente, devidamente vigentes:

10.2. A Contratada deverá manter durante toda a vigência contratual, a plena regularidade fiscal, exigida em Lei, e caso não apresente a efetiva documentação necessária, dentro do prazo legal; o recebimento ficará prejudicado podendo ser suspenso ou interrompido, independentemente das penalidades legais aplicáveis ao fato, até que a empresa regularize a situação.

10.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato, antes da sua efetiva liquidação.

10.4. O pagamento será efetuado em até no máximo 30 (trinta) dias após a liquidação da Nota Fiscal/Fatura.

10.5. O pagamento dar-se-á por intermédio de Ordem Bancária (OB) e em moeda corrente nacional, conforme Lei nº 14.133/21.

10.6. O pagamento não será considerado como aceitação definitiva do serviço/material e não isentará a Contratada das suas responsabilidades e obrigações, quaisquer que sejam.

10.7. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras impostas a contratada em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito de atualização monetária.

10.8. O pagamento será efetuado observando-se a ordem cronológica estabelecida 14.133/21.



10.9. O objeto será recebido provisoriamente pelo Fiscal do Contrato na Coordenadoria de Nutrição Escolar, e pelas Técnicas de Nutrição Escolar nas Unidades Educacionais, assim que o objeto for entregue.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Proporcionar todas as condições necessárias para a execução do objeto contratado, inclusive permitindo o acesso dos representantes da contratada às dependências da Secretaria Municipal de Educação (SME), da Coordenadoria de Nutrição Escolar (CNE/SME) e das Unidades Educacionais (UEs), desde que previamente autorizados e devidamente identificados.

11.2. Garantir o cumprimento das normas internas da SME quanto à permanência, trânsito, identificação e conduta dos profissionais da contratada no ambiente escolar.

11.3. Designar formalmente um ou mais servidores públicos para atuarem como gestores e fiscais do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

11.4. Acompanhar, por meio do fiscal designado, as entregas realizadas no armazém do CNE/SME e/ou nas UEs, observando a quantidade, qualidade, marca, validade, especificações técnicas, acondicionamento e cronograma definidos nas ordens de fornecimento.

11.5. Verificar a conformidade dos produtos com os princípios PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai) e PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), zelando pela integridade e segurança alimentar.

11.6. Fiscalizar o cumprimento das exigências constantes no Termo de Referência, edital, projeto de venda e nas normativas específicas do FNDE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06/2020).

11.7. Notificar formalmente a contratada sobre qualquer irregularidade verificada no cumprimento do contrato, inclusive nos casos de atraso injustificado, fornecimento em desacordo ou não cumprimento de cronograma.

11.8. Recusar o recebimento de produtos fora das especificações técnicas ou em desacordo com os padrões de qualidade e segurança exigidos.

11.9. Registrar formalmente todas as ocorrências em relatórios próprios e manter controle documental atualizado para fins de responsabilização e auditoria.

11.10. Cumprir pontualmente os compromissos financeiros assumidos, mediante atesto da fiscalização, conforme condições e prazos definidos contratualmente.



11.11. Conferir e atestar a documentação técnica apresentada pela contratada durante a execução do objeto, quando estiver em conformidade com os padrões estabelecidos no Termo de Referência e no edital.

11.12. Receber os fornecimentos executados nos termos contratados e efetuar os pagamentos devidos conforme cronograma e critérios previstos.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Com base nas orientações da Portaria CVS nº 5 de 09 de abril de 2013 e na Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004:

a) Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade, a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

b) Fica vedado o transporte de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los em um mesmo compartimento do veículo, em especial de produtos com qualquer grau de potencial tóxico.

c) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

d) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

e) O veículo não deve apresentar qualquer evidência de pragas e vetores, tais como fezes, ninho e outros.

f) O veículo, os recipientes que transportam alimentos e/os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto e devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene.

g) A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

h) Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo.

i) Os veículos de transporte poderão ser avaliados quanto às condições higiênico-sanitárias periodicamente por servidores habilitados da CNE.

j) O tipo de veículo e temperaturas de transporte que atendem às especificações deste edital devem seguir as recomendações abaixo:

j.1) Para alimentos refrigerados e congelados: transporte fechado, isotérmico, que garanta durante todo o transporte, temperatura adequada para os alimentos.



j.1.1) O veículo deverá ser do tipo “caminhão frigorífico”, categoria leve, equipado com 1 (uma) carroceria rígida do tipo baú isotérmico misto para refrigeração e congelamento, constituído por características específicas para transporte de produtos alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

j.1.2) O baú isotérmico deverá possuir 02 (dois) compartimentos, separados por meio do mecanismo de divisória móvel: 01 (um) para alimentos congelados e 01 (um) para alimentos resfriados ou secos.

j.1.3) O baú isotérmico deverá possuir um sistema de vedação para contenção de água, pó e impurezas.

j.1.4) O equipamento de refrigeração deverá ser dimensionado levando em consideração, além de outros, os seguintes fatores internos e externos: temperatura, horário, tempo e condições de trabalho, bem como intempéries climáticas.

j.1.5) A temperatura interna de trabalho do baú deverá ser a correspondente à capacidade do equipamento de refrigeração em garantir durante todo o transporte, temperatura adequada para os alimentos:

- Congelados: de -18 a -15°C (dezoito a quinze graus Celsius negativos), com tolerância até -12°C (doze graus Celsius negativos) para produtos alimentícios, cujo transporte e armazenamento devam ocorrer em temperaturas de congelamento para sua conservação (itens nº 47, 48, 49, 50, 54, 55, 56, 57 e 58).

j.1.6) Os veículos de transporte que necessitam controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados, de fácil leitura e que não representem risco de contaminação para o produto.

j.1.7) O caminhão frigorífico deve, OBRIGATORIAMENTE, estar equipado com uma balança calibrada em todas as entregas para conferência dos pesos dos produtos no momento da entrega.

j.2) Para os hortifrutigranjeiros e gêneros estocáveis, o transporte deverá ser à temperatura ambiente, em veículos dotados de cobertura para proteção da carga ou em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas, entre outros, e de modo que garanta a imobilidade dos recipientes/embalagens para assegurar a integridade dos produtos.

12.1 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO



a) As embalagens dos produtos alimentícios deverão atender às legislações pertinentes e às seguintes características:

a.1) Atóxicas, íntegras, resistentes ao transporte e manuseio, de primeiro uso; sem orifícios, defeitos, sinais de sujidades, manchas ou problemas na vedação que permitam o acondicionamento do produto em sua integralidade mantendo suas características originais. As marcações obrigatórias de rotulagem, quando aplicável, devem ser impressas de forma indelével.

b) Os produtos alimentícios devem apresentar as seguintes características:

b.1) Estocáveis: Isentos de substâncias estranhas à sua composição normal, sujidade, matéria terrosa, mofo, parasitos e detritos animais ou vegetais. Peso conforme contrato. Cor, odor e textura característicos. Devidamente protegidos e embalados adequadamente contra danos de transporte e manuseio.

b.1.1) Os produtos de origem vegetal são definidos como alimentos perecíveis, pois não se conservam por longo período de tempo. Desta forma, as características desses produtos devem ser consideradas tais como: de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração e formato uniformes, polpa firme. Ainda, deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. Devem estar isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, rachaduras de cortes na casca, odores e sabores estranhos, enfermidades, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.

c) Reforça-se ainda que é de responsabilidade do fornecedor:

c.1) A garantia pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos apresentados, em conformidade com a legislação em vigor;

c.2) A rotulagem com informações em conformidade com a legislação em vigor, inclusive a nutricional, caso se aplique;

c.3) A comprovação, junto às autoridades sanitárias, de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;

c.4) As especificações e critérios técnicos particulares de cada produto são complementares às normas gerais aqui explicitadas.

d) De acordo com a Lei nº 8.137 de 27 de dezembro de 1990: “é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os de mais alto custo ou entregar materiais impróprios ao consumo” (Art. 7º, incisos III e IX). Esta norma também é válida para produtos cuja não conformidade seja detectada posteriormente à entrega, no momento do uso, por exemplo.

e) Serão aceitos, no momento da entrega, apenas os gêneros alimentícios com características que estejam de acordo com as especificações descritas neste edital. Caso seja identificada inconformidade com as especificações descritas no presente documento, mesmo após o recebimento dos gêneros alimentícios na CNE, poderá ser solicitada a troca dos itens em questão a fim de garantir a conformidade do produto ou devolvida caso prejudicar a logística de entrega da CNE.

e.1) Não serão computados nas quantidades entregues os produtos que forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, sendo devolvidos ao fornecedor se solicitado via e-mail no momento da notificação;

e.2) Os produtos que não estiverem em conformidade com as especificações e critérios técnicos exigidos no presente edital serão recusados pela nutricionista ou na sua ausência o fiscal de contrato, devendo o fornecedor garantir a sua substituição em até 2 (duas) horas, prazo máximo às 9 (nove) horas da manhã ou conforme estabelecido pela CNE, desde que seja solicitada a troca através do fiscal de contrato e da nutricionista em comum acordo, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

f) Visando a manutenção da qualidade, da regularidade e da segurança alimentar dos produtos, o fornecedor que vencer a Chamada Pública deverá realizar entregas, de acordo com as quantidades especificadas em Ordem de Fornecimento (OF) emitida.

f.1) Os gêneros alimentícios poderão ser solicitados semanal, quinzenal, mensalmente ou conforme a necessidade da CNE.

g) Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, segundo os critérios definidos nos itens g.1, g.2 e g.3.

g.1) Os produtos ESTOCÁVEIS (itens nº 33 a 42) deverão ser entregues na CNE das 08h00min às 15h00min ou conforme solicitação da CNE, não sendo permitido atrasos.

g.2) Os GÊNEROS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS (itens nº 01 a 32) deverão ser entregues na CNE das 06h00min às 07h00min ou conforme solicitação da CNE, não sendo permitido atrasos.

g.3) Os produtos REFRIGERADOS OU CONGELADOS (itens nº 43 até 56), estes possuem entrega diretamente nas Unidades Escolares das 07h00min às 17h00min, ou conforme solicitação da CNE, e devem seguir a rota de entrega definida pela Coordenadoria de Nutrição Escolar durante todo o tempo de contrato vigente.

h) Durante a entrega dos gêneros alimentícios na CNE, o(s) servidores(s) responsável(is) pelo recebimento exercerá(ão) a função de fiscalizar e registrar as possíveis ocorrências verificadas, comunicando o fornecedor para a imediata correção das irregularidades apontadas.

i) Caberá ao fornecedor o descarregamento dos gêneros alimentícios no ato da entrega, devendo este possuir pessoal capacitado e em quantidade suficiente para tal serviço.

i.1) O motorista responsável pela entrega dos gêneros alimentícios na CNE ou diretamente nas UEs, deverá ter ao menos 1 (um) auxiliar para descarregamento dos produtos.

j) O motorista/auxiliar responsável pela entrega das carnes e dos produtos refrigerados e congelados (itens nº 43 até 56) ao chegar à UE deverá se identificar e solicitar a presença do responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios.

j.1) A entrega dos gêneros congelados e refrigerados (itens nº 43 até 56) é efetuada diretamente na despensa ou em lugar apropriado indicado pelo responsável da UE e é **obrigatório** realizar a pesagem dos itens no ato da entrega.

j.2) O motorista e o auxiliar não estão obrigados a guardar os gêneros, tampouco organizá-los.

j.3) O fornecedor deverá emitir recibo em três vias por estabelecimento, contendo o carimbo da UE atendida, assinatura e RG e/ou N° de Matrícula do recebedor (funcionário da UE). A primeira via ficará com a UE recebedora, a segunda com o fornecedor e a terceira acompanhará a nota fiscal juntamente com o mapa emitido para conferência ao término de cada fornecimento.

k) As pessoas responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios (motoristas/auxiliares) deverão apresentar comportamento idôneo e compatível com a atividade exercida de manipulador de alimentos, obedecendo aos requisitos de higiene e saúde, dispostos nas legislações pertinentes como a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

k.1) Conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, os responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios deverão portar carteira sanitária atualizada, podendo ser solicitada a qualquer momento pela CNE.

k.2) Os motoristas e auxiliares deverão apresentar-se limpos, com calça comprida, sapato fechado, camisa/camiseta fechada, proteção para o cabelo (rede, gorro ou boné), com luvas, quando necessário, e com identificação como crachá ou uniforme.

l) É de responsabilidade do contratado comunicar ao contratante qualquer problema ocorrido na execução do objeto do contrato, bem como atender aos chamados do contratante, visando reparar eventuais erros cometidos na execução do objeto do contrato.

m) Na impossibilidade de fornecer os produtos dentro do prazo definido em Ordem de Fornecimento (OF), por motivos de força maior, o fornecedor fica obrigado a comunicar e justificar por escrito à CNE, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do recebimento da OF, devendo garantir a sua entrega posteriormente se, e, conforme necessidade da CNE.

n) Após a contratação, caso o fornecedor aponte que será imprescindível alterar a marca do produto a ser fornecido, o mesmo deverá apresentar formalmente à CNE uma

solicitação justificando os motivos supervenientes que inviabilizam tecnicamente a entrega da mesma marca ou modelo aceito no certame, até 48 (quarenta e oito) horas depois do recebimento da OF, juntamente com 02 (duas) amostras do produto da marca pretendida, a qual passará novamente pelo processo de análise das características especificadas no Termo de Referência, análise de rotulagem e análise organoléptica, coordenadas pela equipe de Nutrição CNE/SME a qual emitirá um parecer técnico.

n.1) A substituição deverá ocorrer por mercadoria de igual qualidade ou superior.

n.2) O prazo para encaminhamento do(s) resultado(s) da avaliação da troca de marca será no máximo 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da amostra.

n.3) Tendo sido a amostra desclassificada em uma das etapas das análises, não será dada a continuidade da avaliação e a amostra será reprovada.

n.4) As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas aos licitantes.

n.5) A reprovação da amostra implica em não autorização da troca de marca para a marca pretendida e o fornecedor deverá entregar uma nova amostra ou o produto ofertado no certame, independentemente da aplicação das sanções cabíveis, presentes neste edital.

o) A equipe técnica da CNE poderá realizar visita técnica aos fornecedores do PNAE para verificar as condições higiênicas e sanitárias do local de produção, distribuição e/ou armazenamento dos produtos durante a vigência dos contratos.

13. INFORMAÇÕES GERAIS

13.2. [Definições](#)

13.3. [Adjudicação e homologação](#)

13.4. [Disposições gerais](#)

13.5. Nossos canais de atendimento, inclusive para resolver problemas relacionados à videoconferência: licitaces@cuiaba.mt.gov.br

13.6. Onde estamos: Praça Alencastro, nº 158, 5º Andar, Palácio Alencastro, Centro, CEP: 78005-906, Cuiabá/MT.



13.7. Quem são os responsáveis pelo certame: Natasha de Almeida Andreo Pereira.

13.8. Equipe de Apoio: **Jefferson Fernando Rodrigues Carvalho**

13.9. Cuiabá/ MT, 12 de agosto de 2025

Evandro Marcus Paiva Machado
Secretário-Adjunto Especial de Licitações e Contratos

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. DADOS GERAIS

1.1. Número do processo: **#NPRO 073000/2025**

1.2. Secretaria demandante: **#SECD Secretaria Municipal de Educação**

1.3. Responsável: **#RESP**

- Jéssika Patatas de Arruda (Nutricionista RT do PNAE de Cuiabá)

CPF: 039.999.301-01, Matrícula: 4884951, e-mail:
cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br;

- Carolina Girardon Dinarte Moreira (Nutricionista do PNAE de Cuiabá)

CPF: 031.369.361-75, Matrícula: 4905256;

- Flávia Natielly Vieira Silva (Nutricionista do PNAE de Cuiabá)

CPF: 046.233.911-40, Matrícula: 4885031;

- Thaiza do Espírito Santo Moshage (Nutricionista do PNAE de Cuiabá)

CPF: 035.153.371-05, Matrícula: 4884920;

1.4. Modalidade: **CLIQUE PARA ESCOLHER UMA OPÇÃO #MDLI**

1.5. Procedimento auxiliar: **CLIQUE PARA ESCOLHER UM ITEM**

2. CONCEITUAÇÃO DO OBJETO

2.1. Objeto a ser contratado

Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar para atendimento aos estudantes da educação básica do Município de Cuiabá no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.2. Natureza do objeto

Aquisição de bens.

2.3. Fundamentação da contratação



O presente documento está baseado em Estudo Técnico Preliminar disponível no Processo Administrativo indicado no item 1 deste TR.

2.4. Há legislação especial que deva ser considerada na contratação?

☒ Sim ☐ Não

12.1. Qual é a legislação especial?

Lei 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, Lei n.º 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, Lei 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências

Lei 11.346/2006 - Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

Lei da Agricultura Familiar nº. 11.326 de 24 de julho de 2006

Decreto Federal nº 7.775/2012 (Regulamenta o art. 19 da Lei no 10.696, de 2 de julho de 2003, que institui o Programa Nacional de Aquisição de Alimentos, e o Capítulo III da Lei no 12.512, de 14 de outubro de 2011, e dá outras providências.)

RESOLUÇÃO Nº 06/2020 FNDE de 08 de maio de 2020 (ATUALIZADA), Artigos 29 e seguintes, e demais legislações.

Resolução FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, Artigo 29 e seguintes.

Resolução CES nº. 12, de 5 de setembro de 2002, que aprova a Norma Técnica Especial (N.T.E.) para o controle higiênico-sanitário dos veículos de transporte e distribuição de gêneros alimentícios.

Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Resolução RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020, que dispõe sobre a inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de produtos sujeitos à Vigilância Sanitária quando da alteração de sua composição.

Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.



Resolução RDC nº 740, de 09 de agosto de 2022, que autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 nov. 2021. Seção 1, p. 30-32.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 mai. 2020. Seção 1, p. 38.

2.5. Justificativa da contratação

A aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar fundamenta-se na garantia do direito à educação de qualidade e no desenvolvimento integral das crianças e adolescentes matriculados na rede pública de ensino. Uma alimentação escolar adequada é essencial para promover a saúde, o bem-estar e o desempenho acadêmico dos estudantes, proporcionando condições ideais para o aprendizado e o crescimento saudável. Esse compromisso está respaldado pela Lei nº 11.947/2009, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e estabelece diretrizes nutricionais que devem ser seguidas pelas instituições públicas de ensino.

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que no mínimo 30% (trinta por cento) do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas.

Assim, procurando contribuir efetivamente na garantia do Direito Humano à Alimentação e auxiliar a impulsionar a economia local, respeitando a vocação agrícola local, será necessária a realização da Chamada Pública para fornecimento e oferta de alimentos aos estudantes, priorizando a alimentação saudável e adequada, com alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, inclusive aos alunos que necessitam de atenção específica e



nutricional, fomentando também a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e de aprendizagem, visando o desenvolvimento de práticas saudáveis e de vida no contexto de isolamento social em que estamos vivendo.

Desta forma, a Secretaria Municipal de Educação, através da área técnica, Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME (CNE) em cumprimento à Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e Resolução do FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020, solicita a realização da Chamada Pública para a aquisição dos gêneros alimentícios provenientes agricultura familiar para atender ao Programa de Alimentação Escolar do Município de Cuiabá/MT no ano de 2025, conforme cardápio padrão.

2.6. Requisitos da contratação

Os gêneros alimentícios deverão ser adquiridos diretamente de Grupos Formais, Informais e Fornecedores Individuais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e ou Associações, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) ou no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), conforme a Lei da Agricultura Familiar nº. 11.326 de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF).

2.6.1 Não poderão participar da presente chamada pública:

1. Os interessados que não atenderem a todas as condições e exigências estabelecidas para este certame, ou não apresentarem os documentos nela exigidos; e,
2. Os interessados que se encontrarem em processo de falência, cujo plano de recuperação não tenha sido homologado pelo Poder Judiciário, concurso de credores, dissolução, liquidação, e aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração pública, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações;
3. As Cooperativas enquadradas em quaisquer das hipóteses a seguir elencadas:
 - a) Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial, conforme o caso, pelo órgão que o praticou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição; e,
 - b) Estrangeiras que não funcionem no País.



4. O servidor público de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da presente Chamada Pública, bem como a empresa da qual o servidor seja gerente, administrador, sócio, dirigente ou responsável técnico.
5. A participação na Chamada Pública implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdo deste edital e seus Anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da Chamada Pública.
6. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do interessado.

2.7. Análise dos riscos da contratação

RISCO 01		
DESCONTINUIDADE PARCIAL/TOTAL DO SERVIÇO		
<i>Interrupção Parcial/Total do fornecimento de gêneros alimentícios</i>		
Probabilidade:	() Baixa (X) Média () Alta	
Impacto:	() Baixa () Média (x) Alta	
Id	Dano	
1.	<i>Interrupção Parcial/Total do fornecimento dos produtos alimentícios para atendimento às Unidades Educacionais, impactando a alimentação dos estudantes da rede municipal de ensino.</i>	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	<i>Concluir a elaboração do Estudo Técnico Preliminar e enviar o Termo de Referência para contratação dos fornecedores</i>	<i>Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME</i>
2.	<i>Análise jurídica célere e objetiva do processo para evitar o eventual vencimento de orçamentos, o que gera retrabalho a todos os envolvidos no processo e atrasa sobremaneira a contratação.</i>	<i>Assessoria Técnica Jurídica/SAELC</i>
3.	<i>Dinamização e priorização do processo no que diz respeito à documentação exigida para a confecção do contrato.</i>	<i>Coordenadoria Técnica de Aquisições/SME</i> <i>SAELC - Secretaria Adjunta Especializada de Licitações e Contratos.</i>
4.	<i>Dinamização da elaboração e formalização de Contrato de Serviços, e priorização do processo no que diz respeito à documentação exigida para a confecção do contrato</i>	<i>Diretoria Administrativa de Serviços e Aquisições-DASA</i>



<i>Id</i>	<i>Ação de Contingência</i>	<i>Responsável</i>
1.	<i>Exigências específicas para a fase de proposta, habilitação e contrato.</i>	<i>Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME</i>
RISCO 02		
EMPRESA DEIXAR DE CUMPRIR OS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO		
<i>Descumprimento das exigências para a habilitação ou da prestação de serviço.</i>		
Probabilidade:	() Baixa (X) Média () Alta	
Impacto:	() Baixa () Média (X) Alta	
<i>Id</i>	<i>Dano</i>	
1.	<i>Impossibilidade de contratação ou necessidade de aplicação de penalidades.</i>	
<i>Id</i>	<i>Ação Preventiva</i>	<i>Responsável</i>
1.	<i>Previsão detalhada no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e no contrato de prestação de serviços, das condições de habilitação, especificações do serviço e penalidades previstas na legislação em caso de descumprimento do contrato.</i>	<i>Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME</i> <i>Coordenadoria Técnica de Aquisições/SME</i>
<i>Id</i>	<i>Ação de Contingência</i>	<i>Responsável</i>
1.	<i>Gestão e fiscalização do contrato por parte do executor</i>	<i>Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME</i> <i>Coordenadoria Administrativa e Técnica de Patrimônio</i>
RISCO 03		
ORÇAMENTO INSUFICIENTE		
<i>As contratações e aquisições devem estar previstas no plano Interno de Orçamento.</i>		
Probabilidade:	() Baixa (x) Média () Alta	
Impacto:	() Baixa () Média (x) Alta	
<i>Id</i>	<i>Dano</i>	
1.	<i>Insuficiência de recursos para contratar o serviço demandado no objeto.</i>	
<i>Id</i>	<i>Ação Preventiva</i>	<i>Responsável</i>
1.	<i>Consulta quanto à previsão da despesa no Plano Interno de Orçamento de 2025</i>	<i>Diretoria Administrativa Financeira-DAF/SME</i>
<i>Id</i>	<i>Ação de Contingência</i>	<i>Responsável</i>
1.	<i>Remanejamento orçamentário de despesas de custeio</i>	<i>Diretoria Administrativa Financeira-DAF/SME</i>
Risco 03		

Chamada Pública Deserta ou Fracassada <i>Ausência de empresas interessadas no certame licitatório para fornecimento dos gêneros alimentícios.</i>		
Probabilidade:	() Baixa () Média (X) Alta	
Impacto:	() Baixa () Média (x) Alta	
Id	Dano	
1.	<i>Interrupção Parcial/Total do fornecimento dos produtos alimentícios para atendimento às Unidades Educacionais, impactando a alimentação dos estudantes da rede municipal de ensino.</i>	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	<i>Revisar o edital e os requisitos exigidos, garantindo que não há exigências excessivas que dificultem a participação;</i>	<i>Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME</i> <i>Coordenadoria Técnica de Aquisições/SME</i>
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	<i>Aumentar o prazo para recebimento das propostas;</i> <i>Contratação direta emergencial</i>	<i>Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME</i> <i>Coordenadoria Técnica de Aquisições/SME</i> <i>SAELC - Secretaria Adjunta Especializada de Licitações e Contratos.</i>

2.8. A seleção será restrita a produtos pré-qualificados?

☐ Sim ☒ Não

12.1. Quais os processos de pré-qualificação?

Não se aplica.

2.9. O objeto é um produto com julgamento pelo ciclo de vida?

☐ Sim ☒ Não



12.1. Quais as regras para julgamento pelo ciclo de vida?

Não se aplica.

2.10. O objeto possui critérios de inovação e/ou desenvolvimento nacional sustentável?

☒ Sim ☐ Não

12.1. Quais os critérios de inovação e/ou desenvolvimento?

Em conformidade com o artigo 11, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, com o artigo 53 do Decreto Municipal nº 9.650/2023 e em atendimento ao artigo 2º, inciso V, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, o objeto em análise contempla critérios de desenvolvimento nacional sustentável, a partir dos seguintes fundamentos:

- Fomento à aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, com prioridade às comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos, nos termos da Lei nº 11.947/2009;
- Fortalecimento da economia local e regional, mediante a valorização da produção agroalimentar de base familiar e da sociobiodiversidade, promovendo geração de renda, inclusão produtiva e segurança alimentar;
- Redução dos impactos ambientais indiretos, com incentivo à aquisição de alimentos in natura e minimamente processados, preferencialmente orgânicos ou agroecológicos, com menor geração de resíduos sólidos e menor consumo energético no ciclo de produção e transporte;
- Estímulo à produção sustentável por meio da possibilidade legal de pagamento de até 30% a mais por produtos orgânicos e agroecológicos, conforme §1º do art. 34 da Lei nº 14.284/2021, reforçando práticas agrícolas que respeitam os ecossistemas e os recursos naturais;

Tais critérios não apenas estão alinhados às normas legais vigentes, mas também consolidam a política pública de alimentação escolar como instrumento de transformação social, promoção da equidade e proteção do meio ambiente, em consonância com os objetivos estratégicos da Secretaria Municipal de Educação.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Há previsão no Plano de Contratações Anual?



☐ Sim ☒ Não

Existe previsão orçamentária, no entanto, o Plano Anual de Contratações da Secretaria Municipal de Educação ainda não foi aprovado na Câmara Municipal de Cuiabá.

3.2. Especificação, quantidades da solução, código TCE e ME/EPP: #EQSO #TMPE / #TIRP

As quantidades a serem adquiridas visam o atendimento de todos os escolares matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Cuiabá, inclusive em Entidades Filantrópicas, segundo o disposto na Lei nº 11.947/2009 para atender o ano de 2025.

Para o cálculo do quantitativo de alimentos a ser adquirido, foi considerado o número de estudantes matriculados na Rede Municipal de Educação em 2025 disponibilizado no SIGEEC (Sistema de Gestão Educacional da Escola Cuiabana), bem como o número de alunos inseridos nas Entidades Filantrópicas, disponibilizado Diretoria Financeira Administrativa, compreendendo:

Quadro 1. Quantitativo de alunos matriculados no ano de 2025.

MODALIDADE DO CARDÁPIO	Nº DE ALUNOS
Berçário	920
Creches e CMEIs (1 a 3 anos)	10.603
CMEI (4 a 5 anos) - Matutino	1.552
CMEI (4 a 5 anos) - Vespertino	1.623
EMEB (Educação Infantil)	8.485
EMEB (Ensino Fundamental)	32.863
EMEB Integral	481
EMEB Maria Eunice (Jardim)	66
EMEB Maria Eunice (Educação Infantil - Matutino)	158
EMEB Maria Eunice (Educação Infantil - Vespertino)	159
EMEBC (Educação Infantil)	503
EMEBC (Ensino Fundamental)	2.033
Filantrópicas (1 a 5 anos)	1.990
Filantrópicas EJA	534
TOTAL	61.970

HORTIFRUTIGRANJEIROS						
ITEM	CÓD/ TCE	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VLR UND	VLR TOTAL
01	3686-2 (cód.:1)	ABACAXI PÉROLA De primeira linha, <i>in natura</i> , com coroa, colorido (até 50% da casca amarelo-alaranjada) (Classe 2 - maior que 1,2 Kg) ou conforme solicitação do setor,	UNID.	22.021	R\$ 10,50	R\$ 231.220,50



		apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionados em caixas de material atóxico, contendo no máximo 12 unidades, de maneira a garantir a integridade dos "frutos".				
02	00023002 (cód.:3)	ABÓBORA PAULISTA De primeira linha, <i>in natura</i> , sem sujidade, (peso entre 0,4 Kg e 1,0 Kg) e apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionadas em caixas que garantam a integridade dos vegetais.	KG	8.278	R\$ 6,90	R\$ 57.118,20
03	163643-0 (cód.:3)	ABOBRINHA VERDE De primeira linha, <i>in natura</i> , sem sujidade, de variedade "Menina Brasileira" ou "italiana", com coloração verde clara (peso entre 0,4 Kg e 1,0 Kg) . Acondicionadas em caixas que garantam a integridade dos vegetais.	KG	17.883	R\$ 5,80	R\$ 103.721,40
04	3731-1 (cód.:2388)	ACELGA De primeira linha, <i>in natura</i> , sem sujidade, peso mínimo de 700g , com coloração verde clara, fresca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionadas individualmente em pacotes de polietileno, atóxico, transparentes e intactos e organizados em caixas de polietileno vazadas. Contendo no máximo 12 unidades por caixa para que seja garantida a integridade das hortaliças.	UNID.	6.399	R\$ 9,90	R\$ 63.350,10
05	00023446 (cód.:2388)	ALFACE CRESPA OU AMERICANA De primeira linha, <i>in natura</i> , tipo crespa ou americana, com peso igual ou maior a 200g por maço (unidade) , com coloração verde, fresca, com bom grau de limpeza, todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando coloração e formato uniformes. Maços (unidades) acondicionados individualmente em pacotes de polietileno, atóxicos, transparentes e intactos e organizados em caixas de polietileno vazadas. Contendo no máximo 18 maços (unidades) por caixa para que seja garantida a integridade das hortaliças.	UNID.	26.735	R\$ 6,50	R\$ 173.777,50
06	16821-1	ALHO	KG	14.790	R\$ 38,63	R\$ 571.337,70



	(cód.:3)	De primeira linha, Classe 5, com diâmetro transversal maior igual a 46 mm , <i>in natura</i> , branco, fresco, compacto e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionados em caixas de papelão ondulado que garantam a integridade dos bulbos.				
07	3697-8 (cód.:3)	BANANA NANICA De primeira linha, <i>in natura</i> , com coloração amarelo-esverdeada, comprimento da fruta igual ou maior que 16,0 cm (não podendo ser de ponteira e nem pequenas), em pencas (com dez ou mais frutos), fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Com grau de maturação baseado na Escala de Maturação de Von Loesecke de nº 5 (amarela com ponta verde) ou conforme solicitação do setor. Acondicionadas em caixas com 20,0Kg, que garantam a integridade das frutas.	KG	128.048	R\$ 7,60	R\$ 973.164,80
08	00010584 (cód.:3)	BANANA DA TERRA De primeira linha, <i>in natura</i> , com coloração amarelo-esverdeada, comprimento da fruta maior ou igual que 22,0cm (não podendo ser de ponteira, ou seja, pequenas), em pencas (com dez ou mais frutos), fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Com grau de maturação de nº 3 (mais verde do que amarelo) ou nº 4 (mais amarelo do que verde) de acordo com a Escala de Maturação de Von Loesecke ou conforme solicitação do setor. Acondicionadas em caixas com 20,0Kg, que garantam a integridade das frutas.	KG	38.133	R\$ 11,90	R\$ 453.782,70
09	88144-9 (cód.:3)	BATATA DOCE De primeira linha, <i>in natura</i> , peso mínimo de 100g , a superfície das raízes deverá ser de coloração rosada, fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Não conter broca-de-raiz. Acondicionadas em caixas que garantam a integridade dos tubérculos.	KG	3.539	R\$ 7,90	R\$ 27.958,10



10	00034295 (cód.:3)	BATATA INGLESA De primeira linha, <i>in natura</i> , de variedade "Mondial" ou "Monalisa" ou "Bintje", com peso igual ou maior a 100g , com coloração que varia do amarelo ao amarelo-claro, fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionadas em sacos de material atóxico ("Juta" ou "Raschel"), com 50,0Kg , que garantam a integridade dos tubérculos.	KG	23.652	R\$ 7,50	R\$ 177.390,00
11	3736-2 (cód.:3)	BETERRABA De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso igual ou maior a 200g , coloração vermelha intensa, fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionadas em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade dos vegetais.	KG	7.430	R\$ 6,90	R\$ 51.267,00
12	3725-7 (cód.:2708)	BRÓCOLIS JAPONÊS/NINJA De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso por unidade maior que 350g , com pedúnculo curto de coloração verde brilhante, botões florais pequenos de coloração verde média, sem partes amareladas. Acondicionados em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade das hortaliças.	UNID.	5.971	R\$ 14,90	R\$ 88.967,90
13	415264-6 (cód.:3)	CEBOLA De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 150g , com coloração do bulbo marrom, vermelha ou roxa. Acondicionadas em sacos de material atóxico tipo "Raschel", com 20,0Kg , que garantam a integridade das hortaliças.	KG	24.973	R\$ 6,50	R\$ 162.324,50
14	00065775 (cód.:1)	CEBOLINHA Maço contendo folhas lavadas de cebolinha. De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 100g por maço (unidade) . A cebolinha deve apresentar bulbos brancos com folhas alongadas, limpas, frescas, firmes e bem desenvolvidas, de coloração verde uniforme, sem apresentar folhas amareladas e secas. Maços (unidades) acondicionados individualmente em pacotes de polietileno, atóxicos,	UNID.	14.611	R\$ 6,50	R\$ 94.971,50



		transparentes, intactos e organizados em caixas de polietileno vazadas. Contendo no máximo 12 maços (unidades) por caixa para que seja garantida a integridade das hortaliças.				
15	3700-1 (cód.:3)	CENOURA De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 120g , de variedade "Nantes" ou "Brasília" sem ramas, fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Ausência também de ombro verde ou roxo. Acondicionadas em caixas que garantam a integridade das hortaliças.	KG	26.442	R\$ 6,90	R\$ 182.449,80
16	00063177 (cód.:3)	CHUCHU De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 300g , verde escuro ou claro, intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, fresco, compacto e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionados em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade das hortaliças.	KG	6.551	R\$ 6,50	R\$ 42.581,50
17	3735-4 (cód.:1)	COUVE MANTEIGA De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 200g por maço (unidade) , com coloração verde, fresca, todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando coloração e formato uniformes. Maços (unidades) acondicionados individualmente em pacotes de polietileno, atóxico, transparentes e intactos e organizados em caixas de polietileno vazadas. Contendo no máximo 12 maços (unidades) por caixa para que seja garantida a integridade das hortaliças.	UNID.	55.758	R\$ 7,85	R\$ 437.700,30
18	148522-9	COENTRO De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 30g por maço (unidade) , com coloração verde, fresca, todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando coloração e formato uniforme. Maços (unidades) acondicionados individualmente em pacotes de polietileno, atóxico,	UNID.	6.859	R\$ 6,50	R\$ 44.583,50



		transparentes e intactos e organizados em caixas de polietileno vazadas. Contendo no máximo 12 maços (unidades) por caixa para que seja garantida a integridade das hortaliças.				
19	257748-8 (cód.:3)	LARANJA PERA De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 200g , com coloração que varia do verde ao verde-amarelado ou conforme solicitação do setor, fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Acondicionadas em sacos de material atóxico tipo "Raschel", com 20,0Kg, que garantam a integridade das frutas.	KG	240.110	R\$ 10,80	R\$ 2.593.188,00
20	3716-8 (cód.:3)	LIMÃO TAHITI De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 60g , com coloração verde a verde claro, apresentando coloração e formato uniformes. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Acondicionados em sacos de material atóxico tipo "Raschel", com 20,0Kg, que garantam a integridade dos frutos.	KG	24.175	R\$ 7,99	R\$ 193.158,25
21	15307-9 (cód.:3)	MAMÃO FORMOSA De primeira linha, <i>in natura</i> , pesando no mínimo 1,0Kg , coloração verde-alaranjado (fruto ¼ maduro, 15 a 25% da casca amarelada) ou conforme solicitação do setor, apresentando coloração e formato uniformes. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Acondicionados em caixas que garantam a integridade dos frutos.	KG	34.149	R\$ 10,90	R\$ 372.224,10
22	3698-6 (cód.:3)	MANDIOCA De primeira linha, <i>in natura</i> , graúda, com peso maior ou igual a 500g , coloração da polpa branca (Pão), fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionadas em sacos de material atóxico tipo "Ráfia" que garantam a integridade dos tubérculos.	KG	13.633	R\$ 7,35	R\$ 100.202,55
23	3744-3 (cód.:3)	MAÇÃ De primeira linha, <i>in natura</i> , categoria extra, com peso maior ou igual a 100g , de variedade "Fugi", "Nacional" ou "Gala",	KG	43.313	R\$ 13,90	R\$ 602.050,70



		com coloração vermelho rajada, devendo ser bem desenvolvida, apresentando coloração e formato uniformes. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Embalagem: acomodadas em bandejas de papelão. As bandejas deverão ser acondicionadas em caixas de papelão ondulado, lacradas, não violadas, limpas, secas, resistentes, com no máximo de 18Kg por caixa, que garantam a integridade das frutas. As bandejas e as caixas devem ser de primeiro uso.				
24	3721-4 (cód.:1)	MELANCIA COMUM De primeira linha, <i>in natura</i> , sem sujidade, peso maior que 9,0 Kg por unidade , de formato arredondado (oval), com coloração do fundo da casca verde-clara ou verde-escuro e com a presença de listras, polpa da fruta com coloração vermelha. Apresentando coloração e formato uniformes. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Transportadas de maneira que garanta a integridade das frutas.	UNID.	20.501	R\$ 45,00	R\$ 922.545,00
25	3746-0 (cód.:3)	MELÃO COMUM De primeira linha, <i>in natura</i> , peso maior que 1,0 Kg por unidade , de formato arredondado (oval), com coloração da casca amarela (variando entre amarelo-esverdeada e amarelo-intensa) ou conforme solicitação do setor. Apresentando coloração e formato uniformes. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Acondicionados em caixas contendo até 12 unidades de modo a garantir a integridade das frutas.	KG	60.526	R\$ 13,50	R\$ 817.101,00
26	225639-8 (cód.:1)	MILHO VERDE De primeira linha, <i>in natura</i> , apresentação em espiga, sem a casca/palha, fornecidos em bandeja de isopor envolta em plástico filme de PVC. Embalagem com peso maior ou igual a 600g por unidade. Coloração dos grãos amarelos, grãos inteiros, sem podridão e sem fungos.	UNID.	43.383	R\$ 11,42	R\$ 495.433,86
27	3724-9 (cód.:3)	PEPINO COMUM De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 200g , coloração verde escuro, intacto, com todas as partes	KG	5.634	R\$ 6,98	R\$ 39.325,32



		comestíveis aproveitáveis, fresco, compacto e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionados em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade das hortaliças.				
28	154042-4 (cód.:1)	PIMENTÃO VERDE De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 100g , firme e intacto, coloração verde e uniforme, com casca brilhante. Acondicionados em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade das hortaliças.	KG	1.116	R\$ 12,50	R\$ 13.950,00
29	3750-8 (cód.:1143)	OVO DE GALINHA Selecionados, de coloração branca ou vermelha, tipo grande (peso mínimo de 50g por unidade), frescos, com a casca limpa, íntegra, sem manchas e deformações. Acomodados em bandejas de papelão com 30 unidades. As bandejas deverão ser embaladas individualmente com rotulagem adequada , com tampa de plástico rígido e estruturado. Com validade mínima de 18 dias (conservados em local seco e arejado) a contar da data da entrega.	BANDEJA	23.334	R\$ 29,90	R\$ 697.686,60
30	15286-2 (cód.:3)	REPOLHO ROXO De primeira linha, <i>in natura</i> , com formato da “cabeça” redondo, com coloração roxa, peso maior que 500g até 1,0Kg , limpo, fresco, sem cascas protetoras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionados em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade das hortaliças.	KG	894	R\$ 8,70	R\$ 7.777,80
31	150208-5 (cód.:3)	REPOLHO VERDE De primeira linha, <i>in natura</i> , com coloração verde, peso maior que 1,0Kg até 2,0Kg , limpo, fresco, sem cascas protetoras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionados em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade das hortaliças.	KG	10.382	R\$ 5,80	R\$ 60.215,60
32	150204-2 (cód.:3)	TOMATE PAULISTA (SANTA CRUZ) De primeira linha, <i>in natura</i> , tipo salada (arredondado), com peso maior ou igual a 200g , com coloração da casca	KG	39.888	R\$ 9,99	R\$ 398.481,12



		entre colorido e vermelho. Sem deformidades, danos superficiais ou sinais de podridão. Acondicionados em caixas com 20,0Kg que garantam a integridade do alimento.				
ESTOCÁVEIS						
33	00034833 (cód.: 39)	ARROZ BRANCO SUB GRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, AGULHA, TIPO 1 Arroz branco, de classe longo fino, subgrupo polido, tipo 1, de coloração branca e uniforme. Embalagem primária: pacotes de polietileno transparentes, resistente, com capacidade para acondicionar 5 Kg de arroz. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNID	67.775	R\$ 29,90	R\$ 2.026.472,50
34	0000514 (cód.: 3)	COLORAU (URUCUM) EM PÓ Produto alimentício contendo fubá, farinha de milho, óleo vegetal e corante natural urucum. Embalagem entre 200 a 500g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UNID	5.238	R\$ 11,99	R\$ 62.803,62
35	00064541 (cód.: 2527)	FARINHA DE MANDIOCA Farinha de mandioca, com grãos finos ou médios, sem corantes. Sem glúten . Embalagem de 1 Kg . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNID	20.107	R\$ 12,50	R\$ 251.337,50
36	159707-8 (cód.: 2527)	FEIJÃO CARIOCA COMUM TIPO 1 Feijão classe carioca, tipo 1, grupo 1, não torrado, com grãos inteiros. Embalagem de 1 Kg . Prazo de validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	UNID	118.900	R\$ 9,90	R\$ 1.177.110,00
37	3992-6 (cód.: 2527)	FUBÁ DE MILHO Fubá de milho. Sem glúten. Embalagem com 1Kg . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNID	6.361	R\$ 8,50	R\$ 54.068,50
38	182044-3 (cód.: 1)	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL Leite UHT padronizado integral. SEM GLÚTEN. Embalagem contendo 1 L . Prazo de Validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	UNID	286.382	R\$ 7,80	R\$ 2.233.779,60
39	153414-9 (cód.:236)	ÓLEO DE SOJA REFINADO	UNID	72.216	R\$ 9,90	R\$ 714.938,40



		Óleo de soja refinado. Embalagem com 900mL . Prazo de validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.				
40	00083126 (cód.:1596)	PÃO BISNAGUINHA SEM AÇÚCAR Pão sem açúcar e sem melhorador de farinha. Embalagem: pacotes de polietileno fino e transparente de 300g , peso médio de cada unidade 50g. Prazo de validade: mínimo 07 (sete) dias a partir da data de entrega.	UNID.	22.035	R\$ 23,79	R\$ 524.212,65
41	00060759 (cód.:2723)	PÃO DE FORMA SEM AÇÚCAR Pão sem açúcar e sem melhorador de farinha. Embalagem: pacotes de polietileno fino e transparente de 300g , peso médio de cada unidade 50g. Prazo de validade: mínimo 07 (sete) dias a partir da data de entrega.	UNID.	11.017	R\$ 11,60	R\$ 127.797,20
42	00015419 (cód.:1495)	PÃO MINI HOTDOG SEM AÇÚCAR Pão sem açúcar e sem melhorador de farinha. Embalagem: pacotes de polietileno fino e transparente de 300g , peso médio de cada unidade 50g. Prazo de validade: mínimo 07 (sete) dias a partir da data de entrega.	UNID.	22.035	R\$ 12,50	R\$ 275.437,50
CONGELADOS E REFRIGERADOS						
43	92538-1 (cód.: 1)	CARNE BOVINA, PATINHO, MOÍDA, CONGELADA Carne bovina patinho congelada, acondicionado em embalagens próprias (plástica, transparente), de 1Kg . O percentual aceitável de gordura é de no máximo de 10%, isenta de cartilagens e ossos e com consistência firme. O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega	UNID.	53.550	R\$ 44,90	R\$ 2.404.395,00
44	3814-8 (cód.: 1)	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE PEDAÇO, CONGELADA Carne bovina coxão mole congelada, cortada em até 6 (três) pedaços., acondicionado em embalagens próprias (plástica, transparente), de 1 Kg . O percentual aceitável de gordura é de no máximo de 10%, isenta de cartilagens e ossos e com consistência firme. O prazo	UNID.	62.255	R\$ 43,50	R\$ 2.708.092,50



		de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.				
45	00018981 (cód.: 1)	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO Filé de peito de frango, de primeira qualidade, limpa, sem ossos e sem pele. Peças individuais, congeladas, somente filé de peito, acondicionado em embalagens próprias (plásticas, transparentes) de 1Kg . O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.	UNID.	84.287	R\$ 26,99	R\$ 2.274.906,13
46	32914 (cód.: 3)	FILÉ MIGNON SUÍNO CONGELADO Carne suína congelada, filé mignon, cortada em até 6 (três) pedaços. sem osso. Sem excessos de aparas e gorduras, sebos, cartilagem ou aponeuroses, sendo que o percentual máximo aceitável dessas partes é de 8%. O produto deverá estar acondicionado em embalagens próprias (plásticas, transparentes) de 1 Kg . O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.	UNID.	30.888	R\$ 27,90	R\$ 1.010.655,36
47	128197-6	FILÉ DE PEIXE SEM ESPINHAS Filé de tilápia ou tambaqui ou tambatinga ou Pacu ou Tambacu- congelado, sem espinhos, sem fragmentos ósseos ou cartilaginosos, sem couro, sem escamas e sem vísceras. Embalagem plástica entre 400 a 1Kg , transparente, atóxica e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Percentual de degelo deve ser no máximo 15%. O prazo de validade deve ser de no mínimo 3 (três) meses da data de entrega.	UNID.	34.245	R\$ 32,72	R\$ 1.120.496,40
48	00013361 (cód.: 3)	PERNIL SUÍNO, PEDAÇO, CONGELADO Carne suína, fresca (pernil), cortada em até 6 (três) pedaços. Sem excessos de aparas e gorduras, sebos, cartilagem ou aponeuroses, sendo que o percentual máximo aceitável dessas partes é de 8%. O produto deverá estar acondicionado em embalagens próprias (plásticas, transparentes) de 1 Kg . O prazo de	UNID.	36.893	R\$ 26,90	R\$ 992.421,70



		validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.				
49	00026048 (cód.: 3)	IOGURTE DE MORANGO iogurte sabor morango. Embalagem de polietileno atóxico do tipo “garrafa plástica” entre 800 a 1300g . O prazo de validade deve ser de no mínimo 3(três) meses da data de entrega.	UNID.	50.014	R\$ 15,90	R\$ 795.222,60
50	131294 -4 (cód.: 490)	MANTEIGA COM SAL Manteiga com sal. Embalagem com 500g , em polietileno com tampa em polipropileno. Prazo de validade: mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega.	UNID.	38.244	R\$ 34,50	R\$ 1.319.418,00
51	421815-9 (cód.: 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR ACEROLA Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.	UNID.	32.956	R\$ 27,48	R\$ 905.630,88
52	421823-0 (cód.: 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR CAJU Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.	UNID.	24.759	R\$ 23,63	R\$ 585.055,17
53	421814-0 (cód.: 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR ABACAXI Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo	UNID.	23.045	R\$ 26,00	R\$ 599.170,00



		10 (dez) meses a contar da data da entrega.				
54	132654 -6 (cód.: 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR MANGA Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.	UNID.	22.035	R\$ 23,80	R\$ 524.433,00
55	406721-5 (cód.: 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR GOIABA Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.	UNID.	14.703	R\$ 24,80	R\$ 364.634,40
56	00012676	PAO DE QUEIJO CONGELADO Pão de queijo congelado. Sem gordura vegetal hydrogenada, sem corantes, sem conservantes, sem açúcar. Com peso unitário entre 15 a 25 gramas. Embalagem de 01Kg do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNID.	11.235	R\$ 19,98	R\$ 224.475,30

3.3. A contratação será global, por lotes de itens, ou por itens

☐ Global ☐ Lotes de itens ☒ Por itens

3.4. Benefícios para Micro e Pequenas Empresas - MPE

Sem benefícios para MPE:

A legislação que rege a Agricultura Familiar estabelece que a participação na Chamada Pública é exclusiva para agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas



organizações, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Desta forma, não se aplicam neste certame a sistemática de tratamento favorecido prevista na Lei Complementar nº 192/2022, nem os dispositivos de exclusividade ou cota reservada a MPE constantes na Lei nº 14.133/2021, pois o regime jurídico da contratação segue legislação específica.

3.5. Prazo para começo da execução do objeto após a assinatura do contrato: #PIEO

Início imediato após assinatura do contrato.

3.6. Prazo de entrega ou de execução do objeto

O prazo de entrega dos produtos será de até 5 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento (OF), onde na mesma estará informando a data a ser entregue o produto.

3.7. Local de entrega ou execução

Os produtos estocáveis e hortifrutigranjeiros (itens 01 - 42) devem ser entregues na:

Coordenadoria de Nutrição Escolar, situada na BR 364, nº 9.650, Bairro São Francisco (referência: entre a Copagás e CISC Coxipó), Cuiabá/MT. Telefone: (65) 99209-8416. E-mail: cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br, conforme horário estabelecido entre a CNE e empresa contratada.

Os produtos refrigerados e/ou congelados (itens 43 a 56) devem ser entregues diretamente nas Unidades Educacionais, devendo os fornecedores seguir a rota de entrega e horário definida pela CNE.

3.8. O objeto possui exigências a serem feitas após a entrega/execução?

☒ Sim ☐ Não

3.5.1 DA CONFERÊNCIA DOS PRODUTOS:



1. No ato da entrega, os produtos alimentícios na Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME, e nas unidades escolares, quando for o caso, estarão sujeitos à conferência no que se refere ao atendimento à marca vencedora, qualidade e quantidade, não sendo considerados os pesos das caixas/embalagens dos produtos.

2. Durante a entrega dos produtos alimentícios na Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME, e nas unidades escolares, quando for o caso, o (s) funcionário (s) responsável (is) pelo recebimento exercerá (ão) a função de fiscalizar e registrar as possíveis ocorrências verificadas comunicando o fornecedor para a imediata correção das irregularidades apontadas.

3. Caberá ao fornecedor o descarregamento dos produtos no ato da entrega, devendo, este possuir pessoal capacitado e em quantidade suficiente para tal serviço.

3.1. O motorista responsável pela entrega na Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME ou diretamente nas unidades escolares, deverá ter ao menos 01 (um) auxiliar para descarregamento dos produtos.

3.2. Os produtos que não estiverem em conformidade com as especificações e critérios técnicos exigidos no presente termo de referência e Edital serão recusados devendo o fornecedor garantir a sua substituição em 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das sanções cabíveis

4. As pessoas responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios (motoristas/auxiliares) deverão apresentar comportamento idôneo e compatível com a atividade exercida de manipulador de alimentos obedecendo aos requisitos de higiene e saúde dispostos nas legislações pertinentes, como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

4.1. Conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, os responsáveis pela entrega deverão portar carteira sanitária atualizada que poderá ser solicitada a qualquer momento pela Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME;

4.2. Os motoristas e auxiliares deverão apresentar-se limpos, com calça comprida, sapato fechado, camisa/camiseta fechada, proteção para o cabelo - rede, gorro ou boné, com luvas quando necessário e com identificação como crachá ou uniforme).

5. É de responsabilidade do CONTRATADO comunicar ao CONTRATANTE, qualquer problema ocorrido na execução do objeto do contrato bem como atender aos chamados do CONTRATANTE, visando efetuar reparos em eventuais erros cometidos na execução do objeto do contrato.



5.1. Situações injustificadas ou embora justificadas sejam repetitivas terão as sanções cabíveis, presentes no Edital, aplicadas.

12.1. Garantia exigida do objeto:

Não se aplica.

12.2. Condições de manutenção:

Não se aplica.

12.3. Condições de assistência técnica:

Não se aplica.

12.4. Exige respeito às normas específicas de descarte?

☐ Sim ☒ Não

3.8.4.1. Quais são as normas específicas de descarte?

Não se aplica.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Como atingiremos os resultados pretendidos do contrato?

O resultado esperado com o presente certame, visa cumprir a Lei e fazer o fornecimento de gêneros alimentícios diversos, visando atender aos alunos inseridos na rede pública municipal de ensino (da creche, CMEIs, Escolas urbanas e Rurais, e demais entidades educacionais abrangidas), em cumprimento ao disposto junto ao art. 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal de 1988, que impõe e disciplina o dever da União, Estados e Municípios, atender e fornecer a alimentação escolar como direito, fazendo conforme cardápio elaborado, a entrega e fornecimento de produtos saudáveis e direto do produtor rural visando também fomentar esses grupos formais e informais de acordo com as Legislações pertinentes.



Visa também suprir os estoques e abastecimento das Unidades Escolares durante todo o período escolar de 2025, no que couber, para atender aos 61.970 alunos estimados matriculados, em razão do fornecimento de gêneros alimentícios produzidos e fornecidos pelos grupos formais e informais da agricultura familiar e que são necessários para manter e fomentar em plena atividade esses pequenos produtores junto a área rural e adjacentes a baixada cuiabana. Além disso, objetiva adquirir produtos regionais, conforme o cardápio elaborado e que serão aplicados nas unidades escolares que recebem os educandos desde o Berçário até Educação de Jovens e Adultos, dentre outros, vinculados a Secretaria Municipal de Educação. Tal ação minimiza a interrupção e/ou perda de qualidade no aprendizado provocado pela falta de alimentos preparados e adequados para a nutrição saudável dos alunos pertencente a Rede Municipal de Ensino, e assim, a Secretaria Municipal de Educação pode conseguir realizar de forma eficiente os trabalhos aqui desempenhados.

Para atingir os resultados pretendidos, o contrato de Fornecimento Contínuo de gêneros alimentícios para a alimentação escolar deverá ser executado em consonância com o prazo de entrega definido no ETP, mediante a entrega fracionada nos locais indicados no item 3.4 deste documento e nos quantitativos respectivos para cada local de entrega. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação descritas no Item 5.3.

4.2. Forma de execução do contrato

Fornecimento imediato

12.1. Se a forma for continuada, qual é o prazo limite de renovação do contrato

Não há possibilidade de prorrogação contratual nas aquisições por meio de Chamada Pública, uma vez que essa modalidade possui regras específicas, estabelecidas pela Lei nº11.947/2009, que trata da alimentação escolar, e pela Resolução FNDE nº6/2020, que regulamenta o PNAE. O objetivo desse contrato é garantir rotatividade e a democratização do acesso ao mercado institucional, promovendo oportunidades equitativas aos agricultores familiares. Além disso, os recursos do PNAE são repassados anualmente pelo FNDE aos entes federados, o que impõe a necessidade de planejamento e execução dentro do exercício financeiro correspondente, exigindo, portanto, a realização de um novo processo a cada ano.



4.3. Prazo de vigência do contrato

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data da sua assinatura.

5. MODELO DE GESTÃO/FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.1. Existem requisitos anteriores à execução?

☐ Sim ☒ Não

12.1. Será exigida garantia financeira do contrato?

☐ Sim ☒ Não

5.1.1.1. Se sim, o percentual de garantia financeira do contrato é:

Não se aplica.

12.2. Há outros requisitos anteriores à execução?

☐ Sim ☒ Não

5.1.2.1. Se sim, quais requisitos anteriores à execução?

Não se aplica.

5.2. Existem requisitos posteriores à execução?

☐ Sim ☒ Não

12.1. Quais são os requisitos posteriores à execução?

Não se aplica.

5.3. Infrações e penalidades do Contrato #IEPC

12.1. As infrações praticadas pelo contratado serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual detalhado no link [Processo Sancionatório](#).



- 12.2. Nos casos em que o contratado cometer ato de descumprimento parcial do contrato, sem que gere dano ao Município, o fiscal do contrato aplicará sanção de advertência ao contratado pelo inadimplemento.
- 12.3. Será aplicada multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 40 (quarenta) dias.
- 12.4. Caso a empresa tenha declarado o compromisso de implementação de política de integridade ou de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, o seu inadimplemento implicará em multa mensal de 0,5% (meio por cento) sobre as faturas emitidas, enquanto persistir a situação de irregularidade.
- 12.5. Ultrapassado o prazo máximo de multa moratória, o Município poderá optar por comunicar ao contratado a rescisão contratual, com a substituição da multa moratória por multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.
- 12.6. Nos casos de inexecução total do contrato, o Município aplicará multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo contratual a executar.
- 12.7. A penalidade de multa poderá ser cumulada com penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Ensejar o retardamento da execução do contrato sem motivo justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	12 meses
Dar causa à inexecução total do contrato	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	18 meses
Prestar declaração falsa durante a execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses



Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

5.4. Haverá matriz de alocação de risco contratual?

☒ Sim ☐ Não #MRSN

12.1. Matriz de alocação de risco contratual #MARC

Evento de risco	Alocação	Consequência
Alteração do quantitativo contratado	Município	Aditivo contratual
Alteração do projeto	Município	Reequilíbrio contratual
Criação, extinção ou alteração de tributos, taxas ou encargos	Município	Reequilíbrio contratual
Atraso no pagamento	Município	Juros e atualização monetária
Problemas com empregados do contratado	Contratado	Manutenção do valor
Erros na execução	Contratado	Correção com manutenção do valor
Atrasos e inadimplementos	Contratado	Glosa do valor não executado e aplicação de penalidades
Oscilações de mercado dos insumos até 5% acima da variação média do ano anterior	Contratado	Manutenção do valor
Oscilações de mercado dos insumos acima de 5% da variação média do ano anterior	Município	Reequilíbrio contratual
Outros eventos não previstos caracterizados como caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da administração	Município	Reequilíbrio contratual



5.5. Qual será a regra da subcontratação?

Será permitida a subcontratação

12.1. Se permitida, quais os limites da subcontratação?

Será admitida subcontratação parcial, limitada ao transporte dos gêneros alimentícios.

Em conformidade com o disposto na Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e com as orientações operacionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), será admitida subcontratação exclusivamente para a atividade de transporte dos gêneros alimentícios, desde que prevista no projeto de venda apresentado pelo fornecedor e expressamente autorizada no edital da Chamada Pública.

A responsabilidade pelo fornecimento, qualidade, origem, acondicionamento e pontualidade da entrega dos produtos permanece integralmente com o agricultor familiar ou sua organização fornecedora. A subcontratação do transporte não poderá comprometer o controle higiênico-sanitário, a rastreabilidade e a integridade dos alimentos entregues.

12.2. Se vedada a subcontratação, qual a justificativa?

Não se aplica.

5.6. Haverá método alternativo de resolução de controvérsias? (Art. 151, 14.133/2021)

Conciliação #QMPC

12.1. Descreva o modo de funcionamento do método escolhido: #DMFE

Caso ocorram controvérsias durante a execução contratual, e não sendo possível resolvê-las administrativamente entre as partes (fornecedor e Secretaria Municipal de Educação), as partes poderão recorrer ao método da conciliação, como forma alternativa e consensual de resolução de conflitos, nos termos do artigo 151 da Lei nº 14.133/2021.

A escolha do conciliador será feita de comum acordo entre as partes, devendo recair sobre profissional imparcial, preferencialmente vinculado a órgão ou entidade pública que atue com métodos autocompositivos.



Caso não haja consenso sobre o profissional conciliador, as partes poderão recorrer a listas públicas de mediadores ou conciliadores, mantidas por órgãos oficiais ou entidades de classe, a fim de viabilizar a indicação ou sorteio do profissional responsável.

5.7. Metodologia de acompanhamento da execução do contrato e principais pontos de controle

Durante a supervisão da execução do contrato, o fiscal do contrato será responsável por avaliar a qualidade (em conjunto com a equipe de Nutrição da CNE em conformidade com os requisitos dispostos neste edital) e pontualidade das entregas alimentícias, garantindo a conformidade com as exigências estipuladas.

Fica a critério da Coordenadoria de Nutrição Escolar, aplicar as devidas penalidades em caso de descumprimento do contrato.

5.8. Obrigações específicas do Município

5.8.1. Proporcionar todas as condições necessárias para a execução do objeto contratado, inclusive permitindo o acesso dos representantes da contratada às dependências da Secretaria Municipal de Educação (SME), da Coordenadoria de Nutrição Escolar (CNE/SME) e das Unidades Educacionais (UEs), desde que previamente autorizados e devidamente identificados.

5.8.2. Garantir o cumprimento das normas internas da SME quanto à permanência, trânsito, identificação e conduta dos profissionais da contratada no ambiente escolar.

5.8.3. Designar formalmente um ou mais servidores públicos para atuarem como gestores e fiscais do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

5.8.4. Acompanhar, por meio do fiscal designado, as entregas realizadas no armazém do CNE/SME e/ou nas UEs, observando a quantidade, qualidade, marca, validade, especificações técnicas, acondicionamento e cronograma definidos nas ordens de fornecimento.

5.8.5. Verificar a conformidade dos produtos com os princípios PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai) e PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), zelando pela integridade e segurança alimentar.

5.8.6. Fiscalizar o cumprimento das exigências constantes no Termo de Referência, edital, projeto de venda e nas normativas específicas do FNDE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06/2020).



5.8.7. Notificar formalmente a contratada sobre qualquer irregularidade verificada no cumprimento do contrato, inclusive nos casos de atraso injustificado, fornecimento em desacordo ou não cumprimento de cronograma.

5.8.9. Recusar o recebimento de produtos fora das especificações técnicas ou em desacordo com os padrões de qualidade e segurança exigidos.

5.8.10. Registrar formalmente todas as ocorrências em relatórios próprios e manter controle documental atualizado para fins de responsabilização e auditoria.

5.8.11. Cumprir pontualmente os compromissos financeiros assumidos, mediante atesto da fiscalização, conforme condições e prazos definidos contratualmente.

5.8.12. Conferir e atestar a documentação técnica apresentada pela contratada durante a execução do objeto, quando estiver em conformidade com os padrões estabelecidos no Termo de Referência e no edital.

5.8.13. Receber os fornecimentos executados nos termos contratados e efetuar os pagamentos devidos conforme cronograma e critérios previstos.

5.9. Obrigações específicas do contratado

12.1. DO TRANSPORTE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Com base nas orientações da Portaria CVS nº 5 de 09 de abril de 2013 e na Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004:

a) Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade, a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

b) Fica vedado o transporte de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los em um mesmo compartimento do veículo, em especial de produtos com qualquer grau de potencial tóxico.

c) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

d) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

e) O veículo não deve apresentar qualquer evidência de pragas e vetores, tais como fezes, ninho e outros.



f) O veículo, os recipientes que transportam alimentos e/os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto e devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene.

g) A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

h) Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo.

i) Os veículos de transporte poderão ser avaliados quanto às condições higiênico-sanitárias periodicamente por servidores habilitados da CNE.

j) O tipo de veículo e temperaturas de transporte que atendem às especificações deste edital devem seguir as recomendações abaixo:

j.1) Para alimentos refrigerados e congelados: transporte fechado, isotérmico, que garanta durante todo o transporte, temperatura adequada para os alimentos.

j.1.1) O veículo deverá ser do tipo “caminhão frigorífico”, categoria leve, equipado com 1 (uma) carroceria rígida do tipo baú isotérmico misto para refrigeração e congelamento, constituído por características específicas para transporte de produtos alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

j.1.2) O baú isotérmico deverá possuir 02 (dois) compartimentos, separados por meio do mecanismo de divisória móvel: 01 (um) para alimentos congelados e 01 (um) para alimentos resfriados ou secos.

j.1.3) O baú isotérmico deverá possuir um sistema de vedação para contenção de água, pó e impurezas.

j.1.4) O equipamento de refrigeração deverá ser dimensionado levando em consideração, além de outros, os seguintes fatores internos e externos: temperatura, horário, tempo e condições de trabalho, bem como intempéries climáticas.

j.1.5) A temperatura interna de trabalho do baú deverá ser a correspondente à capacidade do equipamento de refrigeração em garantir durante todo o transporte, temperatura adequada para os alimentos:

- Congelados: de -18 a -15°C (dezoito a quinze graus Celsius negativos), com tolerância até -12°C (doze graus Celsius negativos) para produtos alimentícios, cujo transporte e armazenamento devam ocorrer em temperaturas de congelamento para sua conservação (itens nº 47, 48, 49, 50, 54, 55, 56, 57 e 58).

j.1.6) Os veículos de transporte que necessitam controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados, de fácil leitura e que não representem risco de contaminação para o produto.

j.1.7) O caminhão frigorífico deve, OBRIGATORIAMENTE, estar equipado com uma balança calibrada em todas as entregas para conferência dos pesos dos produtos no momento da entrega.

j.2) Para os hortifrutigranjeiros e gêneros estocáveis, o transporte deverá ser à temperatura ambiente, em veículos dotados de cobertura para proteção da carga ou em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas, entre outros, e de modo que garanta a imobilidade dos recipientes/embalagens para assegurar a integridade dos produtos.

5.9.2 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

a) As embalagens dos produtos alimentícios deverão atender às legislações pertinentes e às seguintes características:

a.1) Atóxicas, íntegras, resistentes ao transporte e manuseio, de primeiro uso; sem orifícios, defeitos, sinais de sujidades, manchas ou problemas na vedação que permitam o acondicionamento do produto em sua integralidade mantendo suas características originais. As marcações obrigatórias de rotulagem, quando aplicável, devem ser impressas de forma indelével.

b) Os produtos alimentícios devem apresentar as seguintes características:

b.1) Estocáveis: Isentos de substâncias estranhas à sua composição normal, sujidade, matéria terrosa, mofo, parasitos e detritos animais ou vegetais. Peso conforme contrato. Cor, odor e textura característicos. Devidamente protegidos e embalados adequadamente contra danos de transporte e manuseio.

b.1.1) Os produtos de origem vegetal são definidos como alimentos perecíveis, pois não se conservam por longo período de tempo. Desta forma, as características desses produtos devem ser consideradas tais como: de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração e formato uniformes, polpa firme. Ainda, deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em



condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. Devem estar isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, rachaduras de cortes na casca, odores e sabores estranhos, enfermidades, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.

c) Reforça-se ainda que é de responsabilidade do fornecedor:

c.1) A garantia pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos apresentados, em conformidade com a legislação em vigor;

c.2) A rotulagem com informações em conformidade com a legislação em vigor, inclusive a nutricional, caso se aplique;

c.3) A comprovação, junto às autoridades sanitárias, de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;

c.4) As especificações e critérios técnicos particulares de cada produto são complementares às normas gerais aqui explicitadas.

d) De acordo com a Lei nº 8.137 de 27 de dezembro de 1990: “é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os de mais alto custo ou entregar materiais impróprios ao consumo” (Art. 7º, incisos III e IX). Esta norma também é válida para produtos cuja não conformidade seja detectada posteriormente à entrega, no momento do uso, por exemplo.

e) Serão aceitos, no momento da entrega, apenas os gêneros alimentícios com características que estejam de acordo com as especificações descritas neste edital. Caso seja identificada inconformidade com as especificações descritas no presente documento, mesmo após o recebimento dos gêneros alimentícios na CNE, poderá ser solicitada a troca dos itens em questão a fim de garantir a conformidade do produto ou devolvida caso prejudicar a logística de entrega da CNE.

e.1) Não serão computados nas quantidades entregues os produtos que forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, sendo devolvidos ao fornecedor se solicitado via e-mail no momento da notificação;

e.2) Os produtos que não estiverem em conformidade com as especificações e critérios técnicos exigidos no presente edital serão recusados pela nutricionista ou na sua ausência o fiscal de contrato, devendo o fornecedor garantir a sua substituição em até 2 (duas) horas, prazo máximo às 9 (nove) horas da manhã ou conforme estabelecido pela CNE, desde que seja solicitada a troca através do fiscal de contrato e da nutricionista em comum acordo, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

f) Visando a manutenção da qualidade, da regularidade e da segurança alimentar dos produtos, o fornecedor que vencer a Chamada Pública deverá realizar entregas, de acordo com as quantidades especificadas em Ordem de Fornecimento (OF) emitida.

f.1) Os gêneros alimentícios poderão ser solicitados semanal, quinzenal, mensalmente ou conforme a necessidade da CNE.

g) Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, segundo os critérios definidos nos itens g.1, g.2 e g.3.

g.1) Os produtos ESTOCÁVEIS (itens nº 33 a 42) deverão ser entregues na CNE das 08h00min às 15h00min ou conforme solicitação da CNE, não sendo permitido atrasos.

g.2) Os GÊNEROS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS (itens nº 01 a 32) deverão ser entregues na CNE das 06h00min às 07h00min ou conforme solicitação da CNE, não sendo permitido atrasos.

g.3) Os produtos REFRIGERADOS OU CONGELADOS (itens nº 43 até 56), estes possuem entrega diretamente nas Unidades Escolares das 07h00min às 17h00min, ou conforme solicitação da CNE, e devem seguir a rota de entrega definida pela Coordenadoria de Nutrição Escolar durante todo o tempo de contrato vigente.

h) Durante a entrega dos gêneros alimentícios na CNE, o(s) servidores(s) responsável(is) pelo recebimento exercerá(ão) a função de fiscalizar e registrar as possíveis ocorrências

verificadas, comunicando o fornecedor para a imediata correção das irregularidades apontadas.

i) Caberá ao fornecedor o descarregamento dos gêneros alimentícios no ato da entrega, devendo este possuir pessoal capacitado e em quantidade suficiente para tal serviço.

i.1) O motorista responsável pela entrega dos gêneros alimentícios na CNE ou diretamente nas UEs, deverá ter ao menos 1 (um) auxiliar para descarregamento dos produtos.

j) O motorista/auxiliar responsável pela entrega das carnes e dos produtos refrigerados e congelados (itens nº 43 até 56) ao chegar à UE deverá se identificar e solicitar a presença do responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios.

j.1) A entrega dos gêneros congelados e refrigerados (itens nº 43 até 56) é efetuada diretamente na despensa ou em lugar apropriado indicado pelo responsável da UE e é **obrigatório realizar a pesagem dos itens no ato da entrega.**

j.2) O motorista e o auxiliar não estão obrigados a guardar os gêneros, tampouco organizá-los.

j.3) O fornecedor deverá emitir recibo em três vias por estabelecimento, contendo o carimbo da UE atendida, assinatura e RG e/ou Nº de Matrícula do recebedor (funcionário da UE). A primeira via ficará com a UE recebedora, a segunda com o fornecedor e a terceira acompanhará a nota fiscal juntamente com o mapa emitido para conferência ao término de cada fornecimento.

k) As pessoas responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios (motoristas/auxiliares) deverão apresentar comportamento idôneo e compatível com a atividade exercida de manipulador de alimentos, obedecendo aos requisitos de higiene e saúde, dispostos nas legislações pertinentes como a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

k.1) Conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, os responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios deverão portar carteira sanitária atualizada, podendo ser solicitada a qualquer momento pela CNE.



k.2) Os motoristas e auxiliares deverão apresentar-se limpos, com calça comprida, sapato fechado, camisa/camiseta fechada, proteção para o cabelo (rede, gorro ou boné), com luvas, quando necessário, e com identificação como crachá ou uniforme.

l) É de responsabilidade do contratado comunicar ao contratante qualquer problema ocorrido na execução do objeto do contrato, bem como atender aos chamados do contratante, visando reparar eventuais erros cometidos na execução do objeto do contrato.

m) Na impossibilidade de fornecer os produtos dentro do prazo definido em Ordem de Fornecimento (OF), por motivos de força maior, o fornecedor fica obrigado a comunicar e justificar por escrito à CNE, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do recebimento da OF, devendo garantir a sua entrega posteriormente se, e, conforme necessidade da CNE.

n) Após a contratação, caso o fornecedor aponte que será imprescindível alterar a marca do produto a ser fornecido, o mesmo deverá apresentar formalmente à CNE uma solicitação justificando os motivos supervenientes que inviabilizam tecnicamente a entrega da mesma marca ou modelo aceito no certame, até 48 (quarenta e oito) horas depois do recebimento da OF, juntamente com 02 (duas) amostras do produto da marca pretendida, a qual passará novamente pelo processo de análise das características especificadas no Termo de Referência, análise de rotulagem e análise organoléptica, coordenadas pela equipe de Nutrição CNE/SME a qual emitirá um parecer técnico.

n.1) A substituição deverá ocorrer por mercadoria de igual qualidade ou superior.

n.2) O prazo para encaminhamento do(s) resultado(s) da avaliação da troca de marca será no máximo 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da amostra.

n.3) Tendo sido a amostra desclassificada em uma das etapas das análises, não será dada a continuidade da avaliação e a amostra será reprovada.

n.4) As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas aos licitantes.



n.5) A reprovação da amostra implica em não autorização da troca de marca para a marca pretendida e o fornecedor deverá entregar uma nova amostra ou o produto ofertado no certame, independentemente da aplicação das sanções cabíveis, presentes neste edital.

o) A equipe técnica da CNE poderá realizar visita técnica aos fornecedores do PNAE para verificar as condições higiênicas e sanitárias do local de produção, distribuição e/ou armazenamento dos produtos durante a vigência dos contratos.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

6.1. Prazo de pagamento:

1. Para que se proceda efetivamente o pagamento, a Contratada deverá seguir alguns procedimentos: Fazer acompanhar da Nota Fiscal/Fatura contendo todos os dados exigidos, obrigatoriamente, todas as certidões de regularidade fiscal, já citadas anteriormente, devidamente vigentes:

2. A Contratada deverá manter durante toda a vigência contratual, a plena regularidade fiscal, exigida em Lei, e caso não apresente a efetiva documentação necessária, dentro do prazo legal; o recebimento ficará prejudicado podendo ser suspenso ou interrompido, independentemente das penalidades legais aplicáveis ao fato, até que a empresa regularize a situação.

3. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato, antes da sua efetiva liquidação.

4. O pagamento será efetuado em até no máximo 30 (trinta) dias após a liquidação da Nota Fiscal/Fatura.

5. O pagamento dar-se-á por intermédio de Ordem Bancária (OB) e em moeda corrente nacional, conforme Lei nº 14.133/21.

6. O pagamento não será considerado como aceitação definitiva do serviço/material e não isentará a Contratada das suas responsabilidades e obrigações, quaisquer que sejam.

7. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras impostas a contratada em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito de atualização monetária.



8. A Contratante não efetuará pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros por intermédio da operação de “factoring”.

9. As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da Contratada.

10. O pagamento será efetuado observando-se a ordem cronológica estabelecida 14.133/21.

6.2. Critério e prazo para recebimento provisório

12.1. O objeto será recebido provisoriamente pelo Fiscal do Contrato na Coordenadoria de Nutrição Escolar, e pelas Técnicas de Nutrição Escolar nas Unidades Educacionais, assim que o objeto for entregue.

6.3. Critério e prazo para recebimento definitivo

6.3.1. O objeto será recebido definitivamente pela comissão de recebimento, mediante termo de recebimento, em 05 #PPRD dias, contados do recebimento provisório.

6.3.2. O objeto será recebido parcialmente pelo contratante quando descumprida condição de execução que possibilite o aproveitamento do objeto para os objetivos da contratação, aplicando-se a sanção cabível pelo descumprimento contratual.

6.3.3. Caso o recebimento provisório ou o recebimento definitivo não ocorra no prazo estabelecido, o objeto será considerado tacitamente recebido.

6.4. Critério de reajuste e repactuação:

12.1. Índice de reajuste ou repactuação dos insumos

INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor)

12.2. A contratação é para de serviços contínuos, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, que implica em repactuação?

☐ Sim ☒ Não

12.3. Critério de repactuação da mão de obra



Não se aplica.

6.5. Haverá Instrumento de Medição de Resultado?

☐ Sim ☒ Não

12.1. Como funcionará o IMR?

Não se aplica

12.2. Haverá Remuneração Variável?

☐ Sim ☒ Não

6.5.2.1. Como funcionará a remuneração variável?

Não se aplica.

12.3. Justificativa para a utilização ou não da Remuneração Variável?

A presente contratação trata de fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar, regido pelo art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, cuja forma de pagamento é fixa e vinculada aos preços unitários apresentados no projeto de venda aprovado, observada a compatibilidade com o mercado local.

A remuneração variável não se aplica neste caso, uma vez que não há critérios técnicos objetivos que permitam aferir melhorias de desempenho que justifiquem pagamento superior ao valor previamente pactuado. A natureza do objeto não comporta incentivos financeiros por performance adicional, sendo suficiente o controle de qualidade e conformidade já exercido pela fiscalização contratual.

6.6. Haverá a adoção do regime de conta vinculada?

☐ Sim ☒ Não

7. É UMA CONTRATAÇÃO DIRETA? #EUCD



☐ Sim ☒ Não

12.1. Qual o embasamento?

Não se aplica.

12.2. Qual o critério para seleção do fornecedor?

Não se aplica.

8. EXISTE A NECESSIDADE DE ELABORAR UM EDITAL DE SELEÇÃO?

☒ Sim ☐ Não

Nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, trata-se de uma dispensa de licitação, embora exija Chamamento Público.

8.1. Rito de seleção

Dispensa de licitação

CHAMADA PÚBLICA

12.1. Forma da seleção

☒ Presencial ☐ Eletrônica ☐ Não se aplica

8.1.1.1. Se for presencial, justificar

Destaca-se que o sistema atualmente utilizado, BLL Compras, não se encontra adequado para a operacionalização da chamada pública destinada à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, tendo em vista as especificidades do público-alvo.

Os potenciais fornecedores são, em sua maioria, agricultores familiares, os quais frequentemente enfrentam limitações no acesso à internet, bem como dificuldades na utilização de sistemas digitais. Tais obstáculos comprometeriam a efetiva participação desses interessados, violando os princípios da isonomia, da competitividade e da promoção do desenvolvimento sustentável local.



Cabe lembrar que a própria legislação que rege a matéria — especialmente a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020 — tem como premissa a desburocratização e o estímulo à inclusão produtiva dos agricultores familiares, prevendo mecanismos simplificados de acesso às compras públicas, justamente em razão das dificuldades estruturais enfrentadas por esse público.

Dessa forma, recomenda-se a adoção de procedimento presencial e simplificado, compatível com as condições socioeconômicas dos interessados, a fim de garantir o êxito da chamada pública e o atendimento ao interesse público.

12.2. Local do certame:

Presencial - Sede da Prefeitura

8.2. Critério de julgamento

CLIQUE PARA ESCOLHER UMA OPÇÃO

O critério para seleção será com base em critérios previamente definidos no Edital de Chamada Pública, conforme prevê o art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e a Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

A escolha dos fornecedores será realizada com base na análise da documentação de habilitação, regularidade do projeto de venda, adequação dos produtos ofertados às necessidades da alimentação escolar e compatibilidade dos preços com os praticados no mercado local e regional, priorizando-se a produção local e regional, a diversidade e a inclusão social, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

1. Conforme determina o art. 35 da Resolução FNDE/CD 06/2020, e por força da Resolução n.º 21 de 16 de novembro de 2021, que altera o artigo 39 da Resolução CD/FNDE n.º 6 para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em:

- Grupo de projetos de fornecedores locais
- Grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas (rurais)
- Grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias (Regionais)
- Grupo de projetos do estado
- Grupo de projetos do país

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

1.1.1. O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.



1.1.2. O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata (rural) tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária (Regional), o do estado e o do País;

1.1.3. O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária (Regional) tem prioridade sobre o do estado e do país;

1.1.4. O grupo de projetos do Estado tem prioridade sobre o do País.

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

2.1. Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo, os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

2.2. Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo, os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, e legislações pertinentes e devido cadastro no MAPA;

2.3. Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica

3. Caso o órgão não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos neste edital.

4. Serão considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s).

5. No caso de empate entre Grupos Formais, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e ou empreendedores familiares rurais, no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica.

6. Em caso de empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, conforme identificação na (s) DAP(s).

7. Em caso de persistência de 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.



8. Caso a entidade executora não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de produtores e empreendedores familiares locais, estas deverão ser complementadas com propostas de grupos de produtores e empreendedores familiares do território rural, do estado e do país, nesta ordem, realizando-se também o sorteio, no caso de empate.

9. O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos, o que implica na aceitação integral e irretratável dos termos e condições desta chamada pública.

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

11. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 08 (oito) dias, e ou, conforme análise da Comissão Julgadora.

12.1. Se for por lotes de itens, indicar a composição dos lotes

Não se aplica.

12.2. Se o critério for Técnica e Preço, qual será o fator de ponderação?

Não se aplica.

8.2.2.1. Se o critério for Técnica e Preço ou Melhor Técnica ou conteúdo artístico, apresentar os critérios de pontuação técnica.

Não se aplica.

8.3. Modo de disputa

Fechado

12.1. Os lances devem ser feitos com base no:

☐ Preço unitário ☐ Preço total ☒ Não tem lances

8.4. Haverá antecipação da habilitação?



☒ Sim, rito com habilitação antecipada ☐ Não, rito procedimental comum

12.1. Se a ordem for o rito com habilitação antecipada, qual a justificativa:

A adoção do **rito com habilitação antecipada** na Chamada Pública é uma prática recomendável para garantir a **segurança jurídica**, a **eficiência do processo** e o **cumprimento das exigências legais** impostas ao fornecimento de gêneros alimentícios pela Agricultura Familiar.

8.5. Exigências específicas para a fase de proposta

☒ Existem exigências específicas ☐ Não se aplica o item

DA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ORGÂNICOS

a) Com relação à aquisição de produtos orgânicos serão considerados aqueles que atenderem a legislação vigente que conforme o Art. 1º da Lei 10.831/2003 “*considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente*”.

b) A certificação é dada por uma instituição que inspeciona as condições técnicas, sociais e ambientais da produção e verifica se essas condições estão de acordo com as exigências dos regulamentos da produção orgânica. O Decreto nº 6.323/2007, que regulamenta a Lei nº 10.831/2003, estabelece três formas possíveis de certificação de produtos orgânicos: Sistemas Participativos de Garantia – SPG; Certificação por Auditoria; e Organização de Controle Social – OCS.

b.1) A partir de 2011, todos os produtos orgânicos garantidos pela Certificação por Auditoria receberão o selo oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica. Dessa forma, para a aquisição de produtos orgânicos e/ou agroecológicos é



necessário que os mesmos tenham o selo oficial do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica.

c) Quanto ao preço de produtos orgânicos e/ou agroecológicos, quando da seleção de projetos para compra de produtos orgânicos ou agroecológicos, a Entidade Executora poderá realizar pesquisa de preços específica para esses alimentos a serem adquiridos.

c.1) Caso não seja realizada uma pesquisa específica para os produtos orgânicos e agroecológicos, o Gestor tem a possibilidade, considerando-se a pesquisa de preços dos produtos convencionais, de acrescentar os preços de tais alimentos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme §1º, Art. 34, Lei nº 14.284 de 29 de dezembro de 2021.

12.1. Exigências de documento junto com a proposta:

A - PROJETO DE VENDA

1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar em sessão pública, o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, de forma legível e sem emendas ou rasuras, contendo preços unitários e totais propostas em moeda corrente do país, conforme Anexo e segundo Modelo das Resoluções FNDE/MEC Nº 06/2020, e por força da RESOLUÇÃO N.º 021/2021 e naquilo que couber, e aplicar.

2. Deverá conter ainda:

2.1. Identificação do número da chamada pública;

2.2. Nome do Agricultor individual ou nome dos proponentes dos grupos formais e ou informais

2.3. Relação de fornecedores e produtos (produto, unidade, quantidade, preço unitário e valor total)

2.4. Nome da entidade articuladora, no caso de grupo informal;

2.5. A Apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida, implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante do certame, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

3. Os agricultores familiares, detentores de DAP Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

3.1. As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA.



4. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MDA, através das Resoluções RDC nº 259/02 e 216/2004– ANVISA;

B - DOS LIMITES INDIVIDUAIS DE VENDA

1. Em atenção ao art. 1º da Resolução CD/FNDE nº 21 de 16 de novembro de 2021, que altera o Artigo 39º da Resolução CD/FNDE nº 06/2020;

“Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEEx;

II – Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deverá ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

§ 1º

§ 2º” (NR)

2. O limite de compra deverá ser controlado pela Entidade Executora e o limite de venda deverá ser controlado pelo agricultor familiar fornecedor.

3. Fica proibida a participação de CORRETORES, haja vista se tratar de Chamada Pública com a finalidade de favorecer os produtores da agricultura familiar.

12.2. Haverá necessidade de garantia da proposta a ser apresentada junto à proposta? #VGPR

☐ Sim ☐ Não ☒ Não se aplica

8.5.2.1. Se sim, qual o valor?

Não se aplica.



12.3. Há necessidade de amostra para o julgamento das propostas?

☒ Sim ☐ Não

8.5.3.1. Quais as regras para avaliação das amostras?

DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO E SELEÇÃO DOS PRODUTOS

a) **NÃO** haverá apresentação e avaliação de amostras de **HORTIFRUTIS**;

b) Deverão ser apresentadas **02 (duas) amostras** dos itens: OVO DE GALINHA (item nº 29), dos ESTOCÁVEIS (itens nº 33 até 42) e dos PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS (itens nº 43 até 56) da seguinte maneira:

b.1) Deverão ser apresentadas **02 (duas) amostras** iguais de cada produto correspondente ao item que está concorrendo, conforme as especificações exigidas, em até 05 (cinco) dias úteis após a data de encerramento da sessão pública que habilitou os fornecedores da Chamada Pública (a contagem dos dias de entrega inicia no dia útil posterior ao encerramento da sessão que habilitou o fornecedor).

b.2) Caso o proponente não apresente a amostra dentro do prazo estabelecido neste edital ou apresente amostra com marca diferente da mencionada na proposta de venda ou ainda caso a amostra não atenda às exigências fixadas neste edital, o mesmo será desclassificado.

b.5) No momento da entrega das amostras será preenchido o Relatório de Recebimento de Amostras, em duas vias, assinado pelo entregador e recebedor da(s) amostra(s).

b.6) Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde (MS) e/ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

b.7) Todas as embalagens dos **produtos de origem animal** devem possuir o registro e carimbo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal do Ministério da Agricultura (SIF) de acordo com a Portaria nº 240 de 23 de julho de 2021.

b.8) Caso, durante o momento da análise, seja necessário algum esclarecimento sobre o produto (quer seja composição técnica envolvida na fabricação do produto, entre



outros esclarecimentos), o fornecedor é responsável por conseguir junto ao fabricante/representante (dados completos de identificação e assinatura do responsável) e fornecer tais informações à CNE/SME em até 02 (dois) dias úteis subsequentes à data da solicitação.

b.9) A CNE e a SAELC não se responsabilizam por conferir no ato do recebimento se as amostras correspondem aos critérios definidos neste edital, sendo isto de total responsabilidade do fornecedor.

b.10) A avaliação das amostras será realizada por servidores da CNE/SME, coordenada pela equipe de Nutrição, sendo o convite estendido aos membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CMAE/Cuiabá.

b.12) Será encaminhado um parecer técnico à Coordenadoria Técnica de Aquisições – SME, definindo as amostras em aprovadas ou reprovadas para efeito de classificação dos proponentes.

b.13) A CNE não efetuará qualquer comunicação junto ao arrematante sobre o resultado das análises das amostras, devendo este procurar o Setor de competência para tais informes.

b.14) A avaliação das amostras se dará conforme a ordem a seguir:

b.14.1) Análise das características especificadas no Termo de Referência deste edital;

b.14.2) Análise de rotulagem, de acordo com a legislação vigente;

b.14.3) Análise das características organolépticas (sensorial).

b.15) Da análise de rotulagem:

b.15.1) Nas embalagens (incluindo secundária, caso se aplique) dos produtos alimentícios deverão constar as informações obrigatórias, segundo o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (Resolução RDC nº 727 de 1º de julho de 2022), citadas logo a seguir:

- Denominação de venda do alimento;
- Lista de ingredientes;
- Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;
- Advertência sobre lactose;
- Nova fórmula nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 421 de 1º de setembro de 2020 ou outra que lhe vier a substituir;
- Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;



- Conteúdos líquidos;
- Identificação da origem;
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;
- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário;
- Informações nutricionais obrigatórias (conforme Resolução RDC nº 429 de 8 de outubro de 2020).

b.15.2) Os produtos alimentícios que causam alergias alimentares devem obedecer à Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e a Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

b.16) Da análise organoléptica:

b.16.1) Cada produto será avaliado por meio do Teste “dentro-fora do padrão”.

b.16.2) A equipe de avaliação sensorial (“provadores”) deverá ser constituída por, no mínimo, 10 pessoas. Todos os provadores deverão assinar o Relatório de Avaliação Sensorial.


b.16.3) Cada produto será preparado conforme as instruções de uso descritas na embalagem ou conforme a Ficha Técnica de Preparo (FTP) das receitas utilizadas na alimentação escolar do Município de Cuiabá.

b.16.4) Serão utilizadas referências que representam variações aceitáveis e inaceitáveis dos atributos do produto em questão, de acordo com as características esperadas do produto.

b.16.5) A definição dos atributos se dará em uma reunião coordenada pela equipe de Nutrição (CNE/SME) antes dos testes e será documentada ao final com assinatura de todos os participantes.

b.16.6) Os atributos serão selecionados, conforme seu grau de relevância, para avaliar a qualidade do produto entre aparência, sabor, odor e textura, segundo o modelo de ficha do Teste que consta abaixo:

Figura 1. Modelo ficha do Teste “dentro-fora do padrão”.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA
COORDENADORIA DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

ANÁLISE SENSORIAL INDIVIDUAL

CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/XXXX/FUNED

Data do teste:

Horário do teste:

Local do teste:

Item:

CNPJ do fornecedor:

Produto:

OVO DE GALINHA		
	Dentro do padrão	Fora do padrão
Aparência:	Aparência característica	Aparência não característica
Aroma:	Aroma característico	Aroma não característico
Sabor:	Sabor característico	Sabor não característico
Textura:	Textura característica	Textura não característica

TESTE “DENTRO-FORA”


Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com os conceitos aprendidos durante o treinamento. Caso o produto seja considerado “Fora” do padrão, justifique o motivo.

☐ Dentro

☐ Fora

JUSTIFICATIVA: _____

AVALIADOR: _____



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Diogo Domingos Ferreira, Nº 292, Bandeira - Cuiabá/MT
(65) 3403-6300
@prefeituracuiaba @cuiabaprefeitura www.cuiaba.mt.gov.br

b.17) O produto testado estará apto para ser adquirido no processo licitatório caso 85% dos participantes avalie o produto como “dentro” no Teste “dentro-fora”.



b.18) Tendo sido a amostra desclassificada em uma das etapas das análises, não se fará necessário a continuação da avaliação e a amostra será reprovada.

b.19) Amostras reprovadas **NÃO** poderão ser substituídas pelo fornecedor.

b.20) As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas aos licitantes.

8.5.3.2. Qual o local e prazo de entrega das amostras? #LPEA

1. amostras dos produtos ESTOCÁVEIS (itens nº 33 até 42) deverão ser entregues na Secretaria Adjunta de Licitações e Contratos - SAELC, cujo endereço é Praça Alencastro, nº 158, Centro, 5º andar, Cuiabá-MT, CEP 78.005-906, das 09h00min às 17h00min e, posteriormente, serão encaminhadas para equipe técnica de Nutrição da CNE/SME com intuito de realizar a Avaliação Geral da Amostra.

2. As amostras dos itens OVO DE GALINHA (item nº 29) e dos PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS (itens nº 43 até 56) deverão ser entregues das 08h00min às 15h00min, impreterivelmente, à Coordenadoria de Nutrição Escolar/CNE/SME, situada na BR 364, nº 9.650, Bairro São Francisco (Ponto de referência: entre a Copagás e CISC Coxipó), Cuiabá/MT. Telefone: (65) 3616-6722. E-mail: cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br).

8.5.3.3. Qual o prazo para avaliação das amostras? #PPAA

O prazo para encaminhamento do(s) resultado(s) da avaliação das amostras será no máximo 05 (cinco) dias úteis.

8.6. Exigências específicas para a fase de habilitação

☒ Existem exigências específicas ☐ Não se aplica o item

A - PARA A HABILITAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA EXIGIR-SE-Á:

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais (Fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP física), Grupos Informais (Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor) e Grupos Formais (Grupos formais: Agricultores familiares organizados em



grupos formais (cooperativas e associações) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica), de acordo com o Art. 27 da RESOLUÇÃO FNDE/MEC Nº 06/2020, e por força da RESOLUÇÃO N.º 021/2021 e naquilo que couber, e aplicar.

No envelope 01 deverão ser apresentadas as seguintes documentações:

1. Habilitação do FORNECEDOR INDIVIDUAL, detentores de DAP Física (Não organizado em grupo)

O Fornecedor Individual não organizados em grupos, deverá apresentar no envelope nº 01 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO) 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 (sessenta) dias;

III - O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante (Anexo IV da Resolução);

IV – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (Alvarás – Sanitário ou de Inspeção; Selos – SIM, SIF, ou SISE; Declaração, sob as penas da lei, de Atendimento dos Requisitos Higiênicos Sanitários assinado pelo produtor (a), agricultor (a), ou pessoa física ou jurídica, cooperativa, ou grupo responsável (MODELO ANEXO), quando for o caso;

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

2. Habilitação do GRUPO INFORMAL, detentores de DAP Física (organizados em grupo)

O Grupo Informal de agricultores familiares, deverá apresentar no Envelope nº 01 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO), 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 (sessenta) dias;

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

IV – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (Alvarás – Sanitário ou de Inspeção; Selos – SIM, SIF, ou SISE; Declaração, sob as penas da lei, de Atendimento dos Requisitos Higiênicos Sanitários assinado pelo



produtor (a), agricultor (a), ou pessoa física ou jurídica, cooperativa, ou grupo responsável (MODELO ANEXO), quando for o caso;

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

3. Habilitação dos GRUPOS FORMAIS, detentores de DAP Jurídica:

O Grupo Formal de agricultores familiares deverá apresentar no Envelope nº 01 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO), os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

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

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

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

VIII – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (Alvarás – Sanitário ou de Inspeção; Selos – SIM, SIF, ou SISE; Declaração, sob s penas da lei, de Atendimento dos Requisitos Higiênicos Sanitários assinado pelo produtor(a), agricultor(a), ou pessoa física ou jurídica, cooperativa, ou grupo responsável (MODELO ANEXO), quando for o caso;

4. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, fica facultado à entidade Executora, via Comissão de Licitação, a abertura de prazo para diligencias para a regularização da documentação.

12.1. Qualificação econômico-financeira:

☐ Índices contábeis ☐ Patrimônio líquido mínimo ou ☐ Capital social mínimo

Não se aplica.

8.6.1.1. Índices contábeis a ser atendido no último balanço:



Não se aplica.

8.6.1.2. Percentual mínimo do capital social ou patrimônio líquido:

Não se aplica.

12.2. Qualificação técnico-operacional

8.6.2.1. Será exigido atestado de capacidade técnico-operacional?

☐ Sim ☒ Não

8.6.2.2. Requisito mínimo do atestado de capacidade técnico-operacional:

Não se aplica.

8.6.2.3. Será admitida a utilização por atestado do subcontratado?

☐ Sim ☒ Não

8.6.2.3.1. Limite de atestado de subcontratado?

Não se aplica.

8.6.2.4. Os atestados de capacidade técnico-operacional podem ser substituídos por outras provas hábeis?

☐ Sim ☐ Não

Não se aplica.

8.6.2.5. Quais são os documentos hábeis?

Não se aplica.

12.3. Qualificação profissional da empresa

8.6.3.1. Inscrição da empresa em entidade profissional

☐ Sim ☐ Não ☒ Não se aplica



8.6.3.1.1. Qual a entidade profissional:

Não se aplica.

8.6.3.2. Inscrição dos funcionários da empresa em entidade profissional

☐ Sim ☐ Não ☒ Não se aplica

8.6.3.2.1. Qual a entidade profissional: #ENTI

Não se aplica.

12.4. Será exigido atestado de capacidade técnico-profissional?

☐ Sim ☐ Não ☒ Não se aplica

8.6.4.1. Requisito mínimo do atestado de capacidade técnico-profissional:

Não se aplica.

8.6.4.2. Os atestados de capacidade técnico-profissional, se exigidos, precisam estar registrados na entidade profissional competente?

☐ Sim ☐ Não

Não se aplica.

8.6.4.3. Justificativa para registro em outro conselho além do CREA ou CAU:

Não se aplica.

8.6.4.4. Os atestados de capacidade técnico-profissional podem ser substituídos por outras provas hábeis?

☐ Sim ☒ Não

8.6.4.5. Quais são os documentos hábeis?

Não se aplica.

12.5. Há outro requisito previsto em lei especial?

☒ Sim ☐ Não



8.6.5.1. Qual é o requisito previsto em lei especial?

☐ Sim ☐ Não ☐ Não se aplica

Os requisitos previstos na Lei nº 11.947/2009 já foram indicadas neste item.

8.7. Será vedada a participação de consórcios?

☒ Sim ☐ Não

12.1. Qual é a justificativa para vedar o consórcio:

Não será admitida a participação de consórcios, tendo em vista que a contratação será realizada por Chamada Pública, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, cuja regulamentação não prevê a formação de consórcios entre fornecedores.

Nesse modelo, a participação está limitada a agricultores familiares individualmente, grupos informais organizados ou organizações formais da agricultura familiar (associações ou cooperativas), estruturas já suficientes para possibilitar a união de produtores rurais. A admissão de consórcios, além de não prevista, não traria ganho de competitividade nem justificativa técnica para o objeto contratado, que possui execução padronizada, de baixa complexidade e ampla oferta local e regional.

12.2. Qual é o limite de consorciados?

Não se aplica.

8.8. Infrações e penalidades no certame #IPCE

12.1. As infrações praticadas pelo licitante serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual exposto no link: [Processo Sancionatório](#).

12.2. Ao licitante infrator poderá ser aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, mesmo após a possibilidade de saneamento	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses



Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Apresentar recursos manifestamente protelatórios	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Fraudar a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

9. É UMA CONTRATAÇÃO SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS?

☐ Sim ☒ Não #CSRP

9.1. Será dispensada a publicação da intenção de registro de preços, mesmo que a contratação não esteja prevista no Plano de Contratações Anual?

☐ Sim ☐ Não ☒ Não se aplica

9.1.1.1. Justificar a dispensa da intenção de registro de preços:



A presente Chamada Pública, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, **não se vincula ao Sistema de Registro de Preços (SRP)**, nem admite adesões futuras por outros órgãos, razão pela qual **não se justifica a publicação de intenção de registro de preços**, tampouco a convocação de outros entes para eventual participação. A contratação será direta, específica e restrita à Administração contratante.

9.2. Infrações e penalidades da Ata de Registro de Preços

Não se aplica.

9.3. Há possibilidade de o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, obrigando-se em seus limites? (art. 82, IV, Lei n.º 14.133)

☐ Sim

☒ Não. Pois não há vantajosidade para a administração, e a sua negativa não oferece prejuízo para a competitividade da licitação.

☐ Não se aplica

12.1. Quais as hipóteses e quais as suas justificativas?

Não se aplica

12.2. Há possibilidade de o licitante oferecer preços diferentes nas hipóteses do inciso III do art. 82?

☐ Sim

☒ Não, pois não há vantajosidade para a administração e a sua negativa não oferece prejuízo para a competitividade da licitação.

☐ Não se aplica

9.4. Quem será o gestor da Ata de Registro de Preços? (art. 34 do Decreto Municipal n.º 9.650/2023)

Não se aplica.

10. É UMA OBRA OU SERVIÇO DE ENGENHARIA?

☐ Sim ☒ Não

10.1. Regime de execução do contrato

Não se aplica.



12.1. Indicar os anexos do Anteprojeto?

Não se aplica.

12.2. Inserir os anexos do Projeto Básico?

Não se aplica.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. Valor estimado total da contratação:

O valor estimado da contratação é de **R\$ 34.527.970,81** (trinta e quatro milhões, quinhentos e vinte e sete mil, novecentos e setenta reais e oitenta e um centavos). considerando a cesta de preço, calculados a partir da Mediana dos preços públicos e privados, conforme recomendação do TCE/MT.



11.2. Data da conclusão da formação de preço:

15 de maio de 2025.

11.3. O preço de referência será sigiloso no processo?

☐ Sim ☒ Não

12.1. Justificar o sigilo do preço de referência:

Não se aplica.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. Previsão orçamentária para a contratação

Existe previsão orçamentária

12.2. Rubrica orçamentária para a contratação

Unidade Orçamentária: 09601
Órgão: Secretaria Municipal de Educação de Cuiabá
Programa/Ação: 2038 / 2420
Natureza da Despesa: 33.90.30
Fonte: 552 / 500

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

RHODE FIGUEIREDO SANTANA

COORDENADORA TÉCNICA ADMINISTRATIVA E DE PATRIMÔNIO/SME

ATO GP N° 981/2025

13. RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO

AMAURO MONGE FERNANDES

Secretário Municipal de Educação

Ato GP n° 1435/2025

Cuiabá - MT, 11 de Junho de 2025.



TR - ANEXO I
INDICAÇÃO DE EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO

GESTOR DO CONTRATO	Nome: Alex da Cruz Leite Matricula: 4875222 E-mail funcional: cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br CIÊNCIA: _____
FISCAL	Nome: Alex da Cruz Leite Matricula: 4875222 E-mail funcional: cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br CIÊNCIA: _____
SUPLENTE DE FISCAL	Nome: Lauro Cosme de Moraes Borges Matricula: 2964919 E-mail funcional: cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br CIÊNCIA: _____



MODELO DE REQUERIMENTO DE

PROJETO DE VENDA

À

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº ____/2025/FNDE

O (A) Empresa _____, por meio de seu representante legal abaixo assinado, DECLARA, por este ato jurídico, ter interesse em se credenciar junto ao Município de Cuiabá, bem como declara ter prévia ciência e compreensão, do objeto, das cláusulas e dos requisitos constantes do instrumento de convocação, Edital de **Chamada Pública nº XXX/2025/FNDE**, havendo anuência integral às condições nele estabelecidas.

1. DADOS DO INTERESSADO:

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

UF:

Cidade:

CEP:

Telefone:

E-mail:

ITEM	CÓD/ TCE	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VLR UND	VLR TOTAL

1.1 – Responsável(is) Legal(is):

Nome:

Cargo:

CPF:

1.2 Validade da Proposta: _____



1.2.1 O interessado reconhece que o(s) representante(s) legal(is) acima referido(s) possui(em) plenos poderes de representação, assumindo, para todos os fins legais, quaisquer responsabilidades decorrentes da assinatura desse Requerimento.

2. Por oportuno declara que:

2.1 Todos os documentos solicitados no edital, encontram-se anexos a este formulário.

2.2 Tomou conhecimento das instruções que regem o edital, Termo de Referência e demais anexos, cumprindo integralmente suas determinações.

2.3 O interessado declara que responderá na forma da lei, a qualquer tempo, pela veracidade das informações e dos documentos apresentados.

Local, _____ de _____ de 2025.

Assinatura devidamente identificada do(s) representante(s) legal(is)



ANEXO III

MINUTA DE CONTRATO Nº /2025

O **MUNICÍPIO DE CUIABÁ**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Praça Alencastro, n.º 158, Centro, Cuiabá, Mato Grosso, CEP: 78.005-906, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 03.533.064/0001-46, neste ato representado pelo Secretário.....(nome)....., inscrito no CPF(nº do CPF), doravante denominado **contratante** e a empresa, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº, estabelecida à....., na cidade de –, CEP, e-mail....., neste ato representada pelo Sr.(nome), inscrito no CPF(nº do CPF), doravante denominado **contratado** resolvem celebrar contrato, que será regido pelas cláusulas a seguir expostas.

CLÁUSULA 1ª: OBJETO

1.1. O objeto do presente contrato é aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar para atendimento aos estudantes da educação básica do Município de Cuiabá no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

CLÁUSULA 2ª: NORMAS REGENTES

O presente contrato está vinculado ao Processo de Chamada Pública nº **XXX** e ao Processo Administrativo nº 073000/2025/PMC e ao edital, regendo-se por suas cláusulas e, em legislação geral, pela Lei nº 14.133/2021 e pelo Decreto Municipal nº 9.650/2023 e demais leis contidas no item 2.4.1 do Termo de Referência.

CLÁUSULA 3ª: VIGÊNCIA

3.1. O prazo de vigência deste contrato será de 1 (um) ano, contado da assinatura deste instrumento contratual.

3.1.1. O presente contrato poderá ser renovado, desde que mantidas as condições de vantajosidade para o contratante e com a anuência do contratado até o limite de 05 anos.

CLÁUSULA 4ª: FORMA DE EXECUÇÃO

4.1. A forma de execução deste contrato é de fornecimento imediato.



CLÁUSULA 5ª: LOCAL E PRAZO DE ENTREGA / EXECUÇÃO

5.1 Os produtos estocáveis e hortifrutigranjeiros (itens 01 - 42) devem ser entregues na: Coordenadoria de Nutrição Escolar, situada na BR 364, nº 9.650, Bairro São Francisco (referência: entre a Copagás e CISC Coxipó), Cuiabá/MT. Telefone: (65) 99209-8416. E-mail: cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br, conforme horário estabelecido entre a CNE e empresa contratada.

5.2 Os produtos refrigerados e/ou congelados (itens 43 a 56) devem ser entregues diretamente nas Unidades Educacionais, devendo os fornecedores seguir a rota de entrega e horário definida pela CNE.

CLÁUSULA 6ª: FONTE DE RECURSOS

6.1. A despesa correrá por conta da(s) dotação(ões) orçamentária(s):

Unidade Orçamentária: 09601

Órgão: Secretaria Municipal de Educação de Cuiabá

Programa/Ação: 2038 / 2420

Natureza da Despesa: 33.90.30

Fonte: 552 / 500

CLÁUSULA 7ª: VALOR A SER PAGO PELO OBJETO E QUANTIDADES

7.1. Pelo objeto deste contrato, o contratante pagará ao contratado o valor constante na tabela do item 3.2 do Anexo IV – Termo de Referência, transcrita abaixo, incluídos os tributos incidentes sobre a transação, fretes e demais despesas para a execução do contrato, não cabendo ao contratante nenhum outro ônus.

CLÁUSULA 8ª: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado em até no máximo 30 (trinta) dias após a liquidação da Nota Fiscal/Fatura.

8.2. O prazo de pagamento será suspenso nos casos de descumprimento total da obrigação contratual.

8.2.1. Nos casos de descumprimento parcial da obrigação contratual será realizado o pagamento relativo à parcela incontroversa.

8.2.2. Caso o contratado não emita a nota fiscal dentro do prazo para o pagamento, o contratante aguardará a entrega da nota fiscal para autorizar o pagamento, que deverá ocorrer, nestes casos, em até 15 (quinze) dias, contados da entrega da nota fiscal.

8.2.3. A nota fiscal que for apresentada com erro será devolvida ao contratado, para retificação ou substituição, sendo que os trâmites para o pagamento se reiniciarão a partir da data de sua reapresentação.



8.3. Nos casos de multas aplicadas ao contratado, os valores serão descontados dos pagamentos seguintes, desde que tenha ocorrido o julgamento do recurso no processo administrativo.

8.4. O fiscal do contrato comunicará previamente ao contratado a ocorrência de eventual atraso no pagamento, indicando os motivos e a perspectiva de regularização, com a data provável de pagamento, quando possível.

8.5. O pagamento efetuado após o prazo estabelecido será considerado em atraso, gerando para o contratado o direito à atualização monetária considerando os dias de atraso até a data do efetivo pagamento, contados de forma corrida, mediante aplicação do INPC, ou outro índice que venha a substituí-lo, acrescido de juros de 6% (seis por cento) ao ano mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = VP (0,00016438356 \times N + 1)$, onde:

EM = Encargos moratórios a ser acrescido ao valor normal do pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso;

N = Número de dias entre a data prevista para pagamento e a data do efetivo pagamento; e

I = Variação do INPC no período de atraso.

8.6. Caso ainda não estejam disponíveis os valores dos índices necessários, serão considerados os últimos índices disponíveis que correspondam ao mesmo período desejado.

CLÁUSULA 9ª: REAJUSTAMENTO DO PREÇO

9.1. O preço será reajustado, de ofício, pelo contratante, **conforme variação do IPCA**, após 12 (doze) meses contados de 15 de maio de 2025, sobre o valor correspondente às parcelas do objeto cujo pagamento ainda não tenha sido realizado, devendo se dar na primeira medição realizada após o decurso do prazo de 12 (doze) meses.

9.2. Caso ainda não estejam disponíveis os valores dos índices necessários, serão considerados os últimos índices já disponíveis que correspondam ao mesmo período desejado.

9.3. O reajuste de valores, correspondentes às parcelas do objeto entregues ou prestadas após o prazo original, será concedido apenas quando não configurado atraso.

9.4. A formalização do reajuste será realizada por apostilamento contratual.

9.5. Caso o valor do contrato seja alterado em razão da concessão de reequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente e imprevisível, do qual decorra o reequilíbrio geral do valor do contrato, inclusive relacionado a perdas inflacionárias, a data-base para o próximo reajuste contratual passará a ser a data de início dos efeitos do reequilíbrio concedido.



CLÁUSULA 10ª: MATRIZ DE RISCOS CONTRATUAIS

O presente contrato terá sua análise de riscos que podem ensejar o reequilíbrio econômico-financeiro na forma da tabela:

Evento de risco	Alocação	Consequência
Alteração do quantitativo contratado	Município	Aditivo contratual
Alteração do projeto	Município	Reequilíbrio contratual
Criação, extinção ou alteração de tributos, taxas ou encargos	Município	Reequilíbrio contratual
Atraso no pagamento	Município	Juros e atualização monetária
Problemas com empregados do contratado	Contratado	Manutenção do valor
Erros na execução	Contratado	Correção com manutenção do valor
Atrasos e inadimplementos	Contratado	Glosa do valor não executado e aplicação de penalidades
Oscilações de mercado dos insumos até 5% acima da variação média do ano anterior	Contratado	Manutenção do valor
Oscilações de mercado dos insumos acima de 5% da variação média do ano anterior	Município	Reequilíbrio contratual
Outros eventos não previstos caracterizados como caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da administração	Município	Reequilíbrio contratual

10.1. São considerados riscos que podem ocorrer ao longo da execução contratual com potencial de comprometer o equilíbrio econômico-financeiro, aqueles que estiverem preenchidos como riscos do contratante, sendo aplicada a regra para reequilíbrio econômico-financeiro nestes casos.

10.2. O contratado terá a obrigação de demonstrar, no prazo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do contrato, o pagamento dos seguros eventualmente solicitados pela matriz de risco contratual.

10.3. O fiscal do contrato acompanhará os mecanismos de mitigação dos riscos previstos na matriz de risco contratual.

CLÁUSULA 11ª: REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

11.1. O reequilíbrio econômico-financeiro ocorrerá por meio de termo aditivo e, quando em favor do contratado, dependerá de prévia solicitação e demonstração de que a(s) ocorrência(s) inviabiliza(m) a execução do contrato nos termos inicialmente ajustados,



por meio de documentos pertinentes e suficientes, acompanhados das memórias de cálculo.

11.1.1. A solicitação será endereçada ao fiscal do contrato.

11.2. O contratante analisará o pedido de reequilíbrio econômico-financeiro e se manifestará em 25 (vinte) dias, a partir do recebimento do pedido ou dos documentos complementares, se forem requisitados.

11.3. Se o reequilíbrio econômico-financeiro for admitido, será formalizado o aditivo contratual, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

11.4. A necessidade de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato em favor do contratante será comunicada previamente ao contratado, de forma devidamente fundamentada e demonstrada nos mesmos termos da cláusula 11.1, deste contrato para a pertinente manifestação e concordância, levando à extinção contratual, sem penalidades, nos casos em que não houver acordo sobre o novo valor.

11.4.1. Nos casos de reequilíbrio econômico-financeiro em favor do contratante, será apresentado ao contratado memória de cálculo com o decréscimo de valor, com proposição de redução do contrato, que deverá ser realizada por acordo entre as partes.

11.4.2. Na hipótese de não ser possível o acordo entre as partes, o contrato será rescindido, sem ônus para nenhuma das partes.

11.5. Formalizado o reequilíbrio econômico-financeiro, este produzirá efeitos retroativos à data do fato gerador, devendo, as subseqüentes notas fiscais emitidas pelo contratado e os pagamentos realizados pelo contratante, observar os novos valores.

11.6. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação.

11.7. Caberá recurso contra a decisão do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, que deverá ser endereçado à autoridade que indeferiu o pedido, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da decisão.

CLÁUSULA 12ª: OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

12.1. Constituem obrigações do contratado:

12.1.1. aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões determinadas pelo contratante nos termos da Lei nº 14.133/2021;

12.1.2. comunicar ao fiscal do contrato, de imediato, qualquer ocorrência que impeça a execução regular de suas obrigações;

12.1.3. atender às determinações do fiscal do contrato, destinadas ao regular cumprimento do contrato;

12.1.4. efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir sobre o objeto do contrato;

12.1.5. declarar o descumprimento das condições de habilitação, sob pena de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;



12.1.6. manter contatos com o contratante sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência, que deverão ser registrados e confirmados por escrito no prazo de 3 (três) dias úteis;

12.1.7. manter atualizado, durante a vigência do presente contrato, o endereço, número de telefone fixo e celular, correio eletrônico e nome do representante legal com poder de decisão;

12.1.8. Do transporte dos gêneros alimentícios com base nas orientações da Portaria CVS nº 5 de 09 de abril de 2013 e na Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004:

12.1.8.1 Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade, a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

12.1.8.2 Fica vedado o transporte de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los em um mesmo compartimento do veículo, em especial de produtos com qualquer grau de potencial tóxico.

12.1.8.3 Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

12.1.8.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

12.1.8.5 O veículo não deve apresentar qualquer evidência de pragas e vetores, tais como fezes, ninho e outros.

12.1.8.6 O veículo, os recipientes que transportam alimentos e/os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto e devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene.

12.1.8.7 A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

12.1.8.8 Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo.

12.1.8.9 Os veículos de transporte poderão ser avaliados quanto às condições higiênico-sanitárias periodicamente por servidores habilitados da CNE.

12.1.9 O tipo de veículo e temperaturas de transporte que atendem às especificações deste edital devem seguir as recomendações abaixo:

12.1.9.1 Para alimentos refrigerados e congelados: transporte fechado, isotérmico, que garanta durante todo o transporte, temperatura adequada para os alimentos.

12.1.9.2 O veículo deverá ser do tipo “caminhão frigorífico”, categoria leve, equipado com 1 (uma) carroceria rígida do tipo baú isotérmico misto para refrigeração e congelamento, constituído por características específicas para transporte de produtos alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

12.1.9.3 O baú isotérmico deverá possuir 02 (dois) compartimentos, separados por meio do mecanismo de divisória móvel: 01 (um) para alimentos congelados e 01 (um) para alimentos resfriados ou secos.



12.1.9.4 O baú isotérmico deverá possuir um sistema de vedação para contenção de água, pó e impurezas.

12.1.9.5 O equipamento de refrigeração deverá ser dimensionado levando em consideração, além de outros, os seguintes fatores internos e externos: temperatura, horário, tempo e condições de trabalho, bem como intempéries climáticas.

12.1.9.6 A temperatura interna de trabalho do baú deverá ser a correspondente à capacidade do equipamento de refrigeração em garantir durante todo o transporte, temperatura adequada para os alimentos: Congelados: de -18 a -15°C (dezoito a quinze graus Celsius negativos), com tolerância até -12°C (doze graus Celsius negativos) para produtos alimentícios, cujo transporte e armazenamento devam ocorrer em temperaturas de congelamento para sua conservação (itens nº 47, 48, 49, 50, 54, 55, 56, 57 e 58).

12.1.9.7 Os veículos de transporte que necessitam controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados, de fácil leitura e que não representem risco de contaminação para o produto.

12.1.9.8 O caminhão frigorífico deve, OBRIGATORIAMENTE, estar equipado com uma balança calibrada em todas as entregas para conferência dos pesos dos produtos no momento da entrega.

12.1.9.9 Para os hortifrutigranjeiros e gêneros estocáveis, o transporte deverá ser à temperatura ambiente, em veículos dotados de cobertura para proteção da carga ou em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas, entre outros, e de modo que garanta a imobilidade dos recipientes/embalagens para assegurar a integridade dos produtos.

12.1.10 As embalagens dos produtos alimentícios deverão atender às legislações pertinentes e às seguintes características:

12.1.10.1 Atóxicas, íntegras, resistentes ao transporte e manuseio, de primeiro uso; sem orifícios, defeitos, sinais de sujidades, manchas ou problemas na vedação que permitam o acondicionamento do produto em sua integralidade mantendo suas características originais. As marcações obrigatórias de rotulagem, quando aplicável, devem ser impressas de forma indelével.

12.1.11 Os produtos alimentícios devem apresentar as seguintes características:

12.1.11.1 Estocáveis: Isentos de substâncias estranhas à sua composição normal, sujidade, matéria terrosa, mofo, parasitos e detritos animais ou vegetais. Peso conforme contrato. Cor, odor e textura característicos. Devidamente protegidos e embalados adequadamente contra danos de transporte e manuseio.

12.1.11.2 Os produtos de origem vegetal são definidos como alimentos perecíveis, pois não se conservam por longo período de tempo. Desta forma, as características desses produtos devem ser consideradas tais como: de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração e formato uniformes, polpa firme. Ainda, deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. Devem estar isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa,



insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, rachaduras de cortes na casca, odores e sabores estranhos, enfermidades, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.

12.1.12 Reforça-se ainda que é de responsabilidade do fornecedor:

12.1.12.1 A garantia pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos apresentados, em conformidade com a legislação em vigor.

12.1.12.2 A rotulagem com informações em conformidade com a legislação em vigor, inclusive a nutricional, caso se aplique.

12.1.12.3 A comprovação, junto às autoridades sanitárias, de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer.

12.1.12.4 As especificações e critérios técnicos particulares de cada produto são complementares às normas gerais aqui explicitadas.

12.1.12.5 De acordo com a Lei nº 8.137 de 27 de dezembro de 1990: “é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os de mais alto custo ou entregar materiais impróprios ao consumo” (Art. 7º, incisos III e IX). Esta norma também é válida para produtos cuja não conformidade seja detectada posteriormente à entrega, no momento do uso, por exemplo.

12.1.12.6 Serão aceitos, no momento da entrega, apenas os gêneros alimentícios com características que estejam de acordo com as especificações descritas neste edital. Caso seja identificada inconformidade com as especificações descritas no presente documento, mesmo após o recebimento dos gêneros alimentícios na CNE, poderá ser solicitada a troca dos itens em questão a fim de garantir a conformidade do produto ou devolvida caso prejudicar a logística de entrega da CNE.

12.1.12.7 Não serão computados nas quantidades entregues os produtos que forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, sendo devolvidos ao fornecedor se solicitado via e-mail no momento da notificação.

12.1.12.8 Os produtos que não estiverem em conformidade com as especificações e critérios técnicos exigidos no presente edital serão recusados pela nutricionista ou na sua ausência o fiscal de contrato, devendo o fornecedor garantir a sua substituição em até 2 (duas) horas, prazo máximo às 9 (nove) horas da manhã ou conforme estabelecido pela CNE, desde que seja solicitada a troca através do fiscal de contrato e da nutricionista em comum acordo, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

12.1.12.9 Visando a manutenção da qualidade, da regularidade e da segurança alimentar dos produtos, o fornecedor que vencer a Chamada Pública deverá realizar entregas, de acordo com as quantidades especificadas em Ordem de Fornecimento (OF) emitida.

12.1.12.10 Os gêneros alimentícios poderão ser solicitados semanal, quinzenal, mensalmente ou conforme a necessidade da CNE.

12.1.12.11 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, segundo os critérios definidos nos itens g.1, g.2 e g.3.



12.1.12.12 Os produtos ESTOCÁVEIS (itens nº 33 a 42) deverão ser entregues na CNE das 08h00min às 15h00min ou conforme solicitação da CNE, não sendo permitido atrasos.

12.1.12.13 Os GÊNEROS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS (itens nº 01 a 32) deverão ser entregues na CNE das 06h00min às 07h00min ou conforme solicitação da CNE, não sendo permitido atrasos.

12.1.12.14 Os produtos REFRIGERADOS OU CONGELADOS (itens nº 43 até 56), estes possuem entrega diretamente nas Unidades Escolares das 07h00min às 17h00min, ou conforme solicitação da CNE, e devem seguir a rota de entrega definida pela Coordenadoria de Nutrição Escolar durante todo o tempo de contrato vigente.

12.1.12.15 Durante a entrega dos gêneros alimentícios na CNE, o(s) servidores(s) responsável(is) pelo recebimento exercerá(ão) a função de fiscalizar e registrar as possíveis ocorrências verificadas, comunicando o fornecedor para a imediata correção das irregularidades apontadas.

12.1.12.16 Caberá ao fornecedor o descarregamento dos gêneros alimentícios no ato da entrega, devendo este possuir pessoal capacitado e em quantidade suficiente para tal serviço.

12.1.12.17 O motorista responsável pela entrega dos gêneros alimentícios na CNE ou diretamente nas UEs, deverá ter ao menos 1 (um) auxiliar para descarregamento dos produtos.

12.1.12.18 O motorista/auxiliar responsável pela entrega das carnes e dos produtos refrigerados e congelados (itens nº 43 até 56) ao chegar à UE deverá se identificar e solicitar a presença do responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios.

12.1.12.19 A entrega dos gêneros congelados e refrigerados (itens nº 43 até 56) é efetuada diretamente na despensa ou em lugar apropriado indicado pelo responsável da UE e é **obrigatório realizar a pesagem dos itens no ato da entrega.**

12.1.12.20 O motorista e o auxiliar não estão obrigados a guardar os gêneros, tampouco organizá-los.

12.1.12.21 O fornecedor deverá emitir recibo em três vias por estabelecimento, contendo o carimbo da UE atendida, assinatura e RG e/ou Nº de Matrícula do recebedor (funcionário da UE). A primeira via ficará com a UE recebedora, a segunda com o fornecedor e a terceira acompanhará a nota fiscal juntamente com o mapa emitido para conferência ao término de cada fornecimento.

12.1.12.22 As pessoas responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios (motoristas/auxiliares) deverão apresentar comportamento idôneo e compatível com a atividade exercida de manipulador de alimentos, obedecendo aos requisitos de higiene e saúde, dispostos nas legislações pertinentes como a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

12.1.12.23 Conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, os responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios deverão portar carteira sanitária atualizada, podendo ser solicitada a qualquer momento pela CNE.



12.1.12.24 Os motoristas e auxiliares deverão apresentar-se limpos, com calça comprida, sapato fechado, camisa/camiseta fechada, proteção para o cabelo (rede, gorro ou boné), com luvas, quando necessário, e com identificação como crachá ou uniforme.

12.1.12.25 É de responsabilidade do contratado comunicar ao contratante qualquer problema ocorrido na execução do objeto do contrato, bem como atender aos chamados do contratante, visando reparar eventuais erros cometidos na execução do objeto do contrato.

12.1.12.26 Na impossibilidade de fornecer os produtos dentro do prazo definido em Ordem de Fornecimento (OF), por motivos de força maior, o fornecedor fica obrigado a comunicar e justificar por escrito à CNE, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do recebimento da OF, devendo garantir a sua entrega posteriormente se, e, conforme necessidade da CNE.

12.1.12.27 Após a contratação, caso o fornecedor aponte que será imprescindível alterar a marca do produto a ser fornecido, o mesmo deverá apresentar formalmente à CNE uma solicitação justificando os motivos supervenientes que inviabilizam tecnicamente a entrega da mesma marca ou modelo aceito no certame, até 48 (quarenta e oito) horas depois do recebimento da OF, juntamente com 02 (duas) amostras do produto da marca pretendida, a qual passará novamente pelo processo de análise das características especificadas no Termo de Referência, análise de rotulagem e análise organoléptica, coordenadas pela equipe de Nutrição CNE/SME a qual emitirá um parecer técnico.

12.1.12.27.1 A substituição deverá ocorrer por mercadoria de igual qualidade ou superior

12.1.12.27.2 O prazo para encaminhamento do(s) resultado(s) da avaliação da troca de marca será no máximo 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da amostra.

12.1.12.27.3 Tendo sido a amostra desclassificada em uma das etapas das análises, não será dada a continuidade da avaliação e a amostra será reprovada.

12.1.12.27.4 As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas aos licitantes.

12.1.12.27.5 A reprovação da amostra implica em não autorização da troca de marca para a marca pretendida e o fornecedor deverá entregar uma nova amostra ou o produto ofertado no certame, independentemente da aplicação das sanções cabíveis, presentes neste edital.

12.1.12.28 A equipe técnica da CNE poderá realizar visita técnica aos fornecedores do PNAE para verificar as condições higiênicas e sanitárias do local de produção, distribuição e/ou armazenamento dos produtos durante a vigência dos contratos.

CLÁUSULA 13ª: OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.1. Constituem obrigações do contratante:

13.1.1. realizar o empenho da respectiva dotação orçamentária;

13.1.2. publicar o contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas;

13.1.3. comunicar ao contratado a publicação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas;



- 13.1.4. comunicar imediatamente ao contratado qualquer defeito ou deficiência que venha a constatar, referente à execução do objeto deste contrato;
- 13.1.5. informar alterações no cronograma, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas;
- 13.1.6. fornecer, em tempo hábil, todas as informações necessárias para o cumprimento das obrigações por parte do contratado;
- 13.1.7. Emitir encaminhamento para Autorização de Fornecimento/Serviço.
- 13.1.8. Atestar a entrega do objeto contratado no documento fiscal correspondente, após rigorosa conferência e comprovada a entrega total, fiel e correta dos itens.
- 13.1.9. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA nas condições estabelecidas.
- 13.1.10. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, o que não fará cessar ou diminuir a responsabilidade da CONTRATADA pelo perfeito cumprimento das obrigações estipuladas, nem por quaisquer danos, inclusive quanto a terceiros, ou por irregularidades constatadas.
- 13.1.11. Notificar à CONTRATADA, sobre qualquer irregularidade encontrada na aquisição do objeto, inclusive acerca de possível aplicação de multa por descumprimento contratual, fixando-lhe, nos termos da lei, prazo para apresentação de defesa.
- 13.1.12. Manifestar-se formalmente quanto à aplicação de penalidades pelo descumprimento total ou parcial do objeto.
- 13.1.13. Autorizar os reequilíbrios, a partir da análise que demonstre sua viabilidade.
- 13.1.14. Indicar, formalmente, o gestor e o fiscal para acompanhamento da execução do objeto.
- 13.1.15. Convocar a CONTRATADA para reuniões, sempre que necessário.
- 13.1.16. Notificar a CONTRATADA quando da ocorrência de alguma irregularidade, fixando-lhe prazo para saná-la, quando for o caso.
- 13.1.17. Proporcionar todas as condições necessárias para a execução do objeto contratado, inclusive permitindo o acesso dos representantes da contratada às dependências da Secretaria Municipal de Educação (SME), da Coordenadoria de Nutrição Escolar (CNE/SME) e das Unidades Educacionais (UEs), desde que previamente autorizados e devidamente identificados.
- 13.1.18. Garantir o cumprimento das normas internas da SME quanto à permanência, trânsito, identificação e conduta dos profissionais da contratada no ambiente escolar.
- 13.1.19. Acompanhar, por meio do fiscal designado, as entregas realizadas no armazém do CNE/SME e/ou nas UEs, observando a quantidade, qualidade, marca, validade, especificações técnicas, acondicionamento e cronograma definidos nas ordens de fornecimento.
- 13.1.20. Verificar a conformidade dos produtos com os princípios PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai) e PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), zelando pela integridade e segurança alimentar.



13.1.21. Fiscalizar o cumprimento das exigências constantes no Termo de Referência, edital, projeto de venda e nas normativas específicas do FNDE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06/2020).

13.1.22. Notificar formalmente a contratada sobre qualquer irregularidade verificada no cumprimento do contrato, inclusive nos casos de atraso injustificado, fornecimento em desacordo ou não cumprimento de cronograma.

13.1.23. Recusar o recebimento de produtos fora das especificações técnicas ou em desacordo com os padrões de qualidade e segurança exigidos.

13.1.24. Registrar formalmente todas as ocorrências em relatórios próprios e manter controle documental atualizado para fins de responsabilização e auditoria.

13.1.25. Cumprir pontualmente os compromissos financeiros assumidos, mediante atesto da fiscalização, conforme condições e prazos definidos contratualmente.

13.1.26. Conferir e atestar a documentação técnica apresentada pela contratada durante a execução do objeto, quando estiver em conformidade com os padrões estabelecidos no Termo de Referência e no edital.

13.1.27. Receber os fornecimentos executados nos termos contratados e efetuar os pagamentos devidos conforme cronograma e critérios previstos.

CLÁUSULA 14ª: FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A fiscalização do contrato será realizada por [REDACTED], e-mail: [REDACTED] e a gestão do contrato por [REDACTED], e-mail: [REDACTED], sendo representante do contratado [REDACTED], na qualidade de preposto.

CLÁUSULA 15ª: ALTERAÇÃO CONTRATUAL

15.1. O presente contrato poderá ser alterado pelo contratante para acrescentar, suprimir o quantitativo contratado ou modificar as especificações técnicas do objeto, respeitado o limite legal, mantendo inalteradas as demais condições contratuais.

15.2. Em caso de acréscimo de quantitativo, poderá ser realizado o ajuste no prazo de vigência e no cronograma.

15.3. Em caso de supressão de quantitativo que ultrapasse o percentual de aceitação obrigatória, se o contratado já houver adquirido os materiais no momento em que for formalmente notificado da supressão, no caso de revenda ou de insumos necessários à execução do serviço, estes valores deverão ser indenizados pelo contratante, em conformidade com o processo administrativo para apuração do valor devido.

CLÁUSULA 16ª: SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Será admitida subcontratação parcial, limitada ao transporte dos gêneros alimentícios.

Em conformidade com o disposto na Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e com as orientações operacionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), será



admitida subcontratação exclusivamente para a atividade de transporte dos gêneros alimentícios, desde que prevista no projeto de venda apresentado pelo fornecedor e expressamente autorizada no edital da Chamada Pública.

A responsabilidade pelo fornecimento, qualidade, origem, acondicionamento e pontualidade da entrega dos produtos permanece integralmente com o agricultor familiar ou sua organização fornecedora. A subcontratação do transporte não poderá comprometer o controle higiênico-sanitário, a rastreabilidade e a integridade dos alimentos entregues.

CLÁUSULA 17ª: MEIOS ALTERNATIVOS DE SOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIA

17.1. Dentre as possibilidades elencadas no art. 151 da Lei nº 14.133/2021, as partes buscarão a solução consensual das eventuais controvérsias, por meio da conciliação.

17.2. Caso ocorram controvérsias durante a execução contratual, e não sendo possível resolvê-las administrativamente entre as partes (fornecedor e Secretaria Municipal de Educação), as partes poderão recorrer ao método da conciliação, como forma alternativa e consensual de resolução de conflitos, nos termos do artigo 151 da Lei nº 14.133/2021. A escolha do conciliador será feita de comum acordo entre as partes, devendo recair sobre profissional imparcial, preferencialmente vinculado a órgão ou entidade pública que atue com métodos autocompositivos. Caso não haja consenso sobre o profissional conciliador, as partes poderão recorrer a listas públicas de mediadores ou conciliadores, mantidas por órgãos oficiais ou entidades de classe, a fim de viabilizar a indicação ou sorteio do profissional responsável.

CLÁUSULA 18ª: SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. As infrações praticadas pelo contratado serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual detalhado no link [Processo Sancionatório](#).

18.2. Nos casos em que o contratado cometer ato de descumprimento parcial do contrato, sem que gere dano ao Município, o fiscal do contrato aplicará sanção de advertência ao contratado pelo inadimplemento.

18.3. Será aplicada multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 40 (quarenta) dias.

18.4. Caso a empresa tenha declarado o compromisso de implementação de política de integridade ou de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, o seu inadimplemento implicará em multa mensal de 0,5% (meio por cento) sobre as faturas emitidas, enquanto persistir a situação de irregularidade.

18.5. Ultrapassado o prazo máximo de multa moratória, o Município poderá optar por comunicar ao contratado a rescisão contratual, com a substituição da multa moratória por multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

