

**PROCESSO Nº 009/2026**

**DISPENSA Nº 004/2026**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NOVO**

**PREÂMBULO**

O **MUNICÍPIO DE RIO NOVO-MG**, com fundamento nas disposições da **RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013**, com as alterações dada pela **RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 4, DE 2 DE ABRIL DE 2015**, torna público que estará recebendo na Sala da Comissão de contratação, situada à **Praça Prefeito Ronaldo Dutra Borges, nº 01, na Cidade de Rio Novo, Estado de Minas Gerais, e-mail: licitacao@rionovo.mg.gov.br, a partir desta data e até as 10:00 horas do dia 12 (doze) de fevereiro de 2026**, documentos para cadastramento e Projeto de Vendas, para formalizar o fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, produzidos por agricultores familiares, organizados em grupos formais ou informais ou, ainda empreendedores familiares rurais.

As presentes instruções subordinam-se às diretrizes da Lei Federal n.º 11.947 de 16 de junho de 2009, à **RESOLUÇÃO/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013**, com as alterações dada pela **RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 4, DE 2 DE ABRIL DE 2015, LEI 14.660 DE 23 DE AGOSTO DE 2023** e subsidiariamente à Lei Federal n.º 14.133/2021 e alterações, e aos ditames do presente Edital.

**TEXTO**

**1 – DAS DEFINIÇÕES**

Adotam-se neste instrumento e em toda a documentação a ele associada as seguintes definições:

1.1 – **MUNICÍPIO: MUNICÍPIO DE RIO NOVO – MG**, entidade que promove a presente seleção de fornecedores.

1.2 – **PROPONENTE, PARTICIPANTE OU INTERESSADO** – Pessoa física ou jurídica de direito público ou privado que venha a apresentar proposta na presente seleção de fornecedores.

1.3 – **COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO** – conjunto de agentes públicos indicados pela Administração, em caráter permanente ou especial, com a função de receber, examinar e julgar documentos relativos às licitações e aos procedimentos auxiliares;

1.4 – **CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE RIO NOVO – MG**, signatária do instrumento contratual.



1.5 – **CONTRATADO/CONTRATADA:** grupo familiar formal ou informal ou, ainda empreendedores familiares rurais.

1.6 – **ADMINISTRAÇÃO:** todos os órgãos, entidades ou unidades do **MUNICÍPIO**.

1.7 – **FISCALIZAÇÃO:** representante da Administração designado ou contratado para acompanhar e fiscalizar a execução do instrumento contratual.

1.8 – **ORDENADOR DE DESPESA:** Guilherme de Souza Nogueira, Prefeito Municipal de Rio Novo/MG.

1.9 – **ENTIDADE EXECUTORA:** Secretaria Municipal de Educação do Município de Rio Novo.

1.10 – **ENTIDADE ARTICULADORA:** Conforme **Art. 28 e parágrafo único da RESOLUÇÃO 026/CD/FNDE DE 17 de junho de 2013** será a Entidade que auxiliará na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

## 2 - DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

2.1 – As presentes instruções têm por objetivo a seleção de produtores rurais, para fornecimento de gêneros alimentícios por eles produzidos, destinados à merenda escolar, a seguir relacionados e especificados:

| Nº ITEM | DESCRIÇÃO  | UND.  | QTD. |
|---------|--|-------|------|
| 1.      | Abóbora Japonesa - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, manchado, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.                       | KG    | 200  |
| 2.      | Abobrinha Italiana - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de fungos, indícios de germinação, umidade, sujidades, avarias (ferimento, dano por praga, virose, passado, murcho, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita. | KG    | 50   |
| 3.      | AGRIÃO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma,   | MOLHO | 20   |



|    |   |       |      |
|----|---|-------|------|
|    | sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.   |       |      |
| 4. | Alface Lisa - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, mancha na folha interna, passado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.   | MOLHO | 400  |
| 5. | Almeirão - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados e folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.  | MOLHO | 20   |
| 6. | BANANA PRATA. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Poderá ser solicitada em penca ou despencada (individualizadas, devendo ser cortada verde de forma a preservar a integridade da casca para proteção da fruta), conforme necessidade. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, podridão, dano por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita. | KG    | 4500 |
| 7. | BRÓCOLIS. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte.   | UN    | 250  |



|     |   |       |     |
|-----|---|-------|-----|
|     | Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, manchados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.  |       |     |
| 8.  | Cebolinha verde - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita                           | MOLHO | 450 |
| 9.  | CHUCHU. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, murcho, passado, deformação grave, fermento) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.   | KG    | 150 |
| 10. | Couve Manteiga - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita. | MOLHO | 500 |
| 11. | Espinafre. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada  | MOLHO | 20  |



|     |  |     |      |
|-----|--|-----|------|
|     | preferencialmente no dia da colheita.  |     |      |
| 12. | <p>FEIJÃO VERMELHO - Produto de qualidade e aspecto fresco, de safra corrente. Tipo 1, in natura, maduro, limpo e seco, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, matéria terrosa, parasitos, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. - Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final.</p> | KG  | 500  |
| 13. | <p>FILÉ DE TILÁPIA - Espécie Oreochromis niloticus. - FILÉ DE TILÁPIA – Espécie Oreochromis niloticus, produto congelado (sem acúmulo de gelo), eviscerado, sem espinha/pele/escamas, limpo, carne branca, magra, sabor suave, sem odor forte, sem manchas esverdeadas, aditivos, sem parasitas e isenta de qualquer sinal de descongelamento ou decomposição; de primeira qualidade, aspecto fresco. Embalagem transparente, de polietileno, atóxica, íntegra, sem água e gelo, e resistente, individual, com peso líquido de 1kg, sendo filés de peso individual de 100g. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. O transporte deverá ser climatizado, seja em veículo próprio ou recipiente isotérmico (-18°C congelamento) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final.</p>   | KG  | 50   |
| 14. | <p>FUBÁ DE MILHO. Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Granulometria fina e homogênea, de cor amarela, com cheiro, cor, sabor e textura característicos. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, proibido caixa de madeira, usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser própria para alimentos, resistente, transparente (polietileno/polipropileno), íntegra, atóxica e conter 1kg de peso líquido do produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. - Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final.</p>  | PCT | 90   |
| 15. | <p>Goiaba Vermelha - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme. Com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de</p>   | KG  | 2500 |



|     |   |    |      |
|-----|---|----|------|
|     | umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, danos por praga, defeito de casca grave, fermento e podridão. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.  |    |      |
| 16. | INHAME. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De tamanho médio a grande. Não deve estar aguado. Isento de umidade, sujidades, avarias, sinais de germinação e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.   | KG | 500  |
| 17. | IOGURTE DIET - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas ( <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo) e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Zero % de açúcar. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 140ml de peso líquido do produto. | UN | 50   |
| 18. | IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO - IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas ( <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços  | UN | 1500 |



|     |   |     |     |
|-----|---|-----|-----|
|     | de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1L de peso líquido do produto.  |     |     |
| 19. | <b>IOGURTE ZERO LACTOSE</b> - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas ( <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30% e enzima lactase. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com peso líquido de 140ml do produto. | UN  | 50  |
| 20. | <b>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA</b> - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Mandioca descascada, obtida à partir da raiz da mandioca de mesa (também conhecida como mandioca mansa, aipim ou macaxeira) que deverá ser submetida aos processos de seleção, lavagem, corte, descascamento, sanitização, centrifugação, congelamento e embalagem, não devendo conter aditivos de qualquer natureza, sendo tolerada a adição do ácido cítrico e/ou ácido ascórbico para evitar o escurecimento do produto. Com cor, aroma, sabor e textura (macia) típicos do produto, com polpa branca ou amarelada. De cozimento rápido. Não deve estar aguada. Isento de sujidades, avarias, corpos estranhos, estrias vasculares azul-escuras, fermentações, bolores ou substâncias nocivas à saúde. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar temperatura de congelamento: -18°C. - O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, em veículo refrigerado ou caixa isotérmica que mantenha a temperatura de congelamento. Embalagem primária resistente, íntegra (inviolada), transparente (polietileno/polipropileno) e atóxica contendo 1kg de peso líquido do produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final.   | PCT | 150 |



|     |   |     |      |
|-----|---|-----|------|
| 21. | MEXERICA. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característico da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado), corpos estranhos, podridão, dano por praga e ferimento. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.   | KG  | 1500 |
| 22. | OVOS DE GALINHA CAIPIRA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de galinha caipira, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade, além da Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final.  | DZ  | 500  |
| 23. | PÓ DE CAFÉ - Produto de qualidade e aspecto fresco. Composição: café torrado e moído; pó homogêneo, fino, cor variando do castanho claro ao castanho escuro. Isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Características sensoriais: aroma e sabor característico do produto, acidez baixa a moderada, amargor moderado, livre de sabor fermentado, mofado e de terra, adstringência baixa, corpo razoavelmente encorpado. Deve apresentar rendimento satisfatório conforme orientação do modo de preparo. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário. Embalagem com peso líquido de 500g do produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. - PÓ DE CAFÉ - Produto de qualidade e aspecto fresco. Composição: café torrado e moído; pó homogêneo, fino, cor variando do castanho claro ao castanho escuro. Isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Características sensoriais: aroma e sabor característico do produto, acidez baixa a moderada, amargor moderado, livre de sabor fermentado, mofado e de terra, adstringência baixa, corpo razoavelmente encorpado. Deve apresentar rendimento satisfatório conforme orientação do modo de preparo. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário. Embalagem com peso líquido de 500g do produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. | PCT | 240  |
| 24. | QUEIJO MINAS FRESCAL - Produto de qualidade, de aspecto fresco, não   | UN  | 100  |



|     |  |    |    |
|-----|--|----|----|
|     | <p>maturado, elaborado basicamente com leite pasteurizado (ou outro tratamento térmico equivalente), fermento lácteo, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio (sal). Deve apresentar textura macia, úmida e esfarelenta, coloração branco-amarelada uniforme, sabor (suave e leve) e odor característicos, isento de mofo, bolores, trincas, manchas ou qualquer sinal de deterioração; ausência de sabor ácido ou rançoso. Produto isento de aditivos artificiais, corantes, espessantes ou conservadores químicos. Não serão aceitos queijos reconstituídos ou do tipo muçarela com ingredientes não convencionais (ex: amido, proteína de soro de leite, gordura vegetal). Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias adequadas sob temperatura de refrigeração até 4°C. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Peça de 3 a 5kg líquido do produto ou conforme critérios e quantidade solicitada, podendo ser pedaço, ralado ou fatiado.</p>  |    |    |
| 25. | <p>QUEIJO MUÇARELA - Produto de massa filada, de qualidade, de aspecto fresco, maturado, elaborado basicamente com leite pasteurizado (ou outro tratamento térmico equivalente), fermento lácteo, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio (sal). Deve apresentar textura firme e elástica, coloração branco-amarelada uniforme, sabor e odor característicos, isento de mofo, bolores, trincas, manchas ou qualquer sinal de deterioração; ausência de sabor ácido ou rançoso. Produto isento de aditivos artificiais, corantes, espessantes ou conservadores químicos. Não serão aceitos queijos reconstituídos ou do tipo muçarela com ingredientes não convencionais (ex: amido, proteína de soro de leite, gordura vegetal). Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias adequadas sob temperatura de refrigeração até 4°C. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Peça de 3 a 5kg líquido do produto ou conforme critérios e quantidade solicitada, podendo ser pedaço, ralado ou fatiado.</p> | KG | 50 |
| 26. | <p>QUIABO. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e</p>   | KG | 80 |



|     |  |       |      |
|-----|--|-------|------|
|     | transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.  |       |      |
| 27. | Repolho Verde_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescendo, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, ferimentos, danos por praga e podridão. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.   | UN    | 50   |
| 28. | SACHE DE MEL - Produto de qualidade e aspecto fresco. Cor, aroma, sabor e textura típicos do produto. Isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Líquido de aspecto denso, viscoso, translúcido. Cor levemente amarelada a castanho escura. Sem sinais de cristalização. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem primária: sachês íntegros, de material resistente (polietileno/polipropileno), transparente e atóxico contendo peso líquido de 10g de produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. - Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. | UN    | 5000 |
| 29. | Salsa. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.   | MOLHO | 250  |
| 30. | TEMPERO CASEIRO DE ALHO E SAL - Produto de qualidade e aspecto fresco. Ingredientes: alho e sal na proporção de 50% de sal para cada quilo de alho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário. Embalagem primária: pote plástico (polietileno/polipropileno) íntegro, atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g do produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final.  | PT    | 350  |



2.2 – As mercadorias deverão ser entregues (sem nenhum ônus para a Contratante) **em até 5 (cinco) dias**, após o recebimento da Ordem de Fornecimento assinada pelo requisitante, nos seguintes locais:

| Local/Turno Funcionamento  | Endereço                                       | Dia de Entrega              | Periodicidade de Entrega  |
|--|--|-----------------------------|---|
| E. M. Francisca de Gomide Araújo Simões Matutino                                       | Rua São José Nº197 Bairro Centro               | Segunda feira a Sexta feira | Conforme acordado com o fornecedor podendo ser semanal quinzenal ou mensal. |
| E. M. Cantinho Feliz Vespertino  | Rua Visconde do Rio Branco Nº560 Bairro Centro |                             |   |
| E. M. Onofre Dias Ladeira  | Rua Visconde do Rio Branco Nº560 Bairro Centro |                             |   |
| Creche Municipal Walcy Pereira Dias Ferreira/E. M. Professora Mariinha Pontes Integral | Rua Milton Braga Nº80 Bairro Centro            |                             |   |

2.2.1. Os gêneros deverão ser entregues nas unidades escolares ou em qualquer outro local que se fizer necessário, conforme solicitação do nutricionista responsável pela merenda escolar ou por algum representante da Secretaria de Educação de Rio Novo, segundo pedido de compras e cronograma pré-determinado, a fim de não comprometer a produção e a distribuição das refeições escolares e as atividades em âmbito escolar.

2.2.2. O dia de entrega a ser combinado poderá ser entre segunda-feira a sexta-feira, durante o horário de funcionamento da unidade escolar; seja no turno matutino entre as 06:00h e as 12:00h ou durante o turno vespertino entre as 12:00h e as 16:00h. Conforme o produto, a periodicidade da solicitação poderá ser: semanal, quinzenal ou mensal, podendo ser modificada a fim de melhor atender ao planejamento de produção da merenda escolar e às especificidades de armazenamento de cada estoque de cada unidade escolar.

2.2.3. No ato da entrega, o funcionário responsável pelo recebimento de mercadorias, no local estabelecido, atestará a entrega e registrará não conformidades quantitativas e/ou qualitativas em documento específico.

2.2.4. Quando houver necessidade de alterações no local, data e horário das entregas, o nutricionista escolar ou algum representante da Secretaria de Educação, irá planejar e acordar, antecipadamente, com o fornecedor.

2.2.5. Fica vedado ao fornecedor alterar o local de entrega estabelecido nas requisições sem o consentimento prévio do nutricionista responsável ou de algum responsável da Secretaria de Educação.



2.2.6. O fornecedor deverá comunicar, com antecedência, a nutricionista responsável pela merenda escolar ou à Secretaria de Educação de Rio Novo, qualquer eventualidade que acarrete o descumprimento ou atraso das entregas ou impossibilidade de atendimento das condições especificadas (quantidade, qualidade, data, horário) na solicitação de compra. O não cumprimento implica ao fornecedor arcar com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.

2.3 - Por ocasião da entrega, o fornecedor deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) do servidor responsável pelo recebimento; momento em que será realizada em cada produto entregue, a inspeção das características sensoriais (aspecto, cor e aroma).

2.4 - O fornecedor, no ato da entrega, deverá esperar o funcionário responsável pelo recebimento fazer a pesagem dos itens entregues e preencher a via de recebimento de Gêneros Alimentícios, que deverá conter exatamente os itens recebidos, assinando as duas vias, onde uma é da Escola e outra do fornecedor.

**2.5 - Os custos decorrentes da logística de distribuição, entrega, e materiais necessários ao transporte da carga (produtos), descarga, embalagem, encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas, previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do objeto desta Chamada Pública correrão por conta do fornecedor; devendo ser entregues nos locais indicados no item 2.2.**

2.6 - **Somente serão aceitos produtos de safras colhidas no ano de 2026.**

2.7 - Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens limpas e íntegras.

2.8 - Os produtos agrícolas e granjeiros deverão ser frescos e de boa qualidade, com tamanho médio padronizado, e conforme as especificações contidas no quadro da descrição dos produtos.

2.9 - Os produtos agrícolas e granjeiros deverão estar isentos de substâncias terrosas, sem sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas, ou outros animais, sem umidade externa anormal, isentos de odor e sabor estranhos, sem enfermidades e isentos de rupturas e lesões que afetem sua aparência e utilização.

2.10 - Os produtos da agroindústria deverão ser produzidos pelo próprio produtor.

2.11 - Os produtos da agroindústria deverão estar na sua embalagem original contendo a identificação do fornecedor, ingredientes, peso e o prazo de validade.

2.12 - Os fornecedores deverão entregar os produtos da agroindústria com o prazo de validade remanescente de mínimo 60% (sessenta por cento) do prazo total.

2.13 - Na execução do contrato deverá ser respeitada o Código de Defesa do Consumidor.

2.14 – Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à

Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente, dos itens 09, 12 e 13.

2.15 – O item 13 deverá ter a rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade, além da Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF)

2.16 – Os itens 10, 14 e 17 deverão apresentar registro sanitário válido.

2.17 – Todos os demais itens devem seguir rotulagem conforme legislação vigente.

### **3 – DAS AMOSTRAS, DO PRAZO DE FORNECIMENTO E VIGÊNCIA CONTRATUAL**

3.1. Depois de homologado o procedimento de análise da documentação, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar será convocado para apresentação de amostra dos produtos ofertados, no prazo de três dias úteis. As amostras deverão ser entregues na sede da Secretaria de Educação do Município de Rio Novo, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em até 15 dias após o prazo da apresentação das amostras. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o número desta chamada pública, nome do fornecedor e especificação do conteúdo e trazer informações nutricionais, composição básica e prazo de validade. As amostras serão submetidas aos testes necessários e analisadas pelo Nutricionista Responsável Técnico do PNAE, o qual emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado. A não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com este Edital e anexos, implicará a automática desclassificação do item e/ou proposta.

3.2 - A análise ficará a cargo da Nutricionista que emitirá seu parecer em no máximo 12 horas, aprovando o não aprovando e tal comunicação será por escrito.

3.3 – O início da vigência contratual iniciar-se-á na data de sua assinatura, vigorando até 31 de dezembro de 2026.

### **4 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

4.1 - Poderão participar deste processo produtores rurais, constituídos por **EMPREENDEDORES FAMILIARES E GRUPOS FORMAIS DE AGRICULTORES FAMILIARES ORGANIZADOS EM COOPERATIVAS, ASSOCIAÇÕES e OUTRAS ORGANIZAÇÕES FORMAIS** ou ainda por **GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTURA FAMILIAR, desde que estejam sob orientação de uma ENTIDADE ARTICULADORA.**



**4.2 - AS ENTIDADES ARTICULADORAS, são aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA. (Conf. parágrafo único do Art. 28, da Res. CD/FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013).**

**4.3 - É condição indispensável que os participantes:**

I - Possam emitir documento fiscal correspondente aos fornecimentos realizados;

II - Tenham disponibilidade para fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios a eles adjudicados;

III - Possuam condições de higiene adequadas.

4.4 - A representação dos interessados no processo junto à Comissão de Licitação será efetuada pelo representante legal do grupo interessado ou por seus procuradores munidos dos respectivos mandatos.

## **5 - DOS PROCEDIMENTOS PARA SELEÇÃO**

5.1 - O procedimento para seleção de fornecedores será dividido em **2 etapas** a saber:

**a) Cadastramento (Habilitação) dos interessados;**

**b) Apresentação do Projeto de Venda**

5.2 - Em sessão pública, na data e hora estabelecidos neste instrumento a Comissão de Contratação procederá a abertura dos envelopes contendo a documentação, com os Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar.

5.3 - A Comissão de Contratação, a seu exclusivo critério, poderá optar pela análise da documentação para habilitação e Projeto de Vendas em trabalho interno ou nas respectivas sessões públicas.

5.4 – Os resultados das diversas fases (**EXAME DA DOCUMENTAÇÃO E ANÁLISE DOS PROJETOS DE VENDAS**) serão divulgados no **QUADRO DE COMUNICAÇÕES OFICIAIS DO MUNICÍPIO**.

5.5. Nos procedimentos públicos serão lavradas as respectivas atas que serão assinadas pela Comissão de Licitação e os concorrentes presentes.

## **6 – DA ETAPA DE CADASTRAMENTO DE FORNECEDORES**

6.1 - **Os DOCUMENTOS PARA CADASTRAMENTO** serão recebidos, durante o expediente normal da entidade, no período definido no preâmbulo deste regulamento no seguinte local:

**OS DOCUMENTOS DE CADASTRAMENTO DEVERÃO SER ENTREGUES NO SETOR DE LICITAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL, SITO NA PRAÇA PREFEITO RONALDO DUTRA BORGES, Nº 001, BAIRRO: CENTRO, RIO NOVO/MG, CEP: 36.150-000, NO HORÁRIO DE**



**08:00 ÀS 15:30, EM DIAS ÚTEIS OU ATRAVÉS DO E-MAIL: [licitacao@rionovo.mg.gov.br](mailto:licitacao@rionovo.mg.gov.br) até o dia 12/02/2026 às 10:00h (horário de Brasília).**

**LINK DO EDITAL: <https://rionovo.mg.gov.br/>**

6.2 - O Município não se responsabilizará por documentos encaminhados de forma diversa do estabelecido neste Regulamento ou por seus extravios antes do seu recebimento.

6.3 – Os grupos formais se cadastrarão diretamente junto à Entidade Executora.

6.4 - Os Grupos Informais deverão ser cadastrados junto à Entidade Executora por uma Entidade Articuladora, responsável técnica pela elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

### **6.5 - DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO**

6.5.1 - Os interessados deverão apresentar os documentos a seguir relacionados:

**Para a habilitação dos projetos de venda exigir-se-á (Conf. Art. 27 e parágrafos, da RES. CD/FNDE N.º 4, ABRIL/2015).**

#### **Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:**

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;

IV – A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso, conforme especificados nos Itens 2.14, 2.15 e 2.16 deste edital; e

V – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda. (Conf. modelo Anexo 4 deste instrumento).

#### **Outros documentos:**

I – Comprovante de residência.

#### **Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:**

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 previstos em lei específica, quando for o caso, conforme especificados nos Itens 2.14, 2.15 e 2.16 deste edital; e
- V – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

**Outros documentos:**

- I – Comprovante de residência.

**Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:**

- 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 (sessenta) 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 representante legal;
- 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 previstos em lei específica, quando for o caso, conforme mencionado nos itens 2.14, 2.15 e 2.16 deste edital.

**6.5.2 – Outras comprovações:**

- I – O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- II – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- III – A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso, conforme especificados nos Itens 2.14, 2.15 e 2.16 deste edital; e
- IV – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda. (Conf. modelo Anexo 4 deste instrumento).



**V- Para os produtos da Agroindústria além dos documentos de praxe deverão apresentar O certificado ou alvará da Vigilância Sanitária válido na data da abertura dos envelopes.**

6.6 - 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 dos gêneros constantes no Projeto.

6.7 - Na ausência ou irregularidade de qualquer desses documentos, fica facultado à Entidade Executora a abertura de prazo para a regularização da documentação. **(Conf. § 4º do Art. 27, da RES. CD/FNDE N.º 4, ABRIL/2015).**

6.8 - Cada agricultor rural poderá participar de apenas um grupo.

6.9 - Para fins de verificação da habilitação dos licitantes a aceitação de certidões ou documentos emitidos através da Internet está condicionada a confirmação da autenticidade, pelo Município, junto ao órgão emissor.

6.10 - Os demais documentos solicitados serão apresentados no original ou através de cópia autenticada, ou ainda, cópia acompanhada do original para autenticação pela Comissão de Licitação.

6.11 - No caso de autenticação pela Comissão de Licitação, os originais dos documentos devem ser apresentados à Comissão por ocasião da abertura dos envelopes e serão devolvidos ao licitante no final da sessão.

6.12 - Caso a apresentação de quaisquer documentos se dê em sua via original e está possa ficar retida nos autos, a mesma não necessitará de autenticação.

**6.13 - Aos documentos que porventura não apresentem data de validade estampada no mesmo, será considerado como válido se emitidos a não mais de 90 (noventa) dias da data fixada para a entrega do envelope com a documentação.**

6.14 - A Documentação acima referida deverá ser apresentada em envelope lacrado com o título:

**Município de Rio Novo/MG**

**CHAMADA PÚBLICA N.º 001/2026**

**Nome do grupo formal Ou Constituição do grupo informal**

| <b>Agricultores</b> |
|---------------------|
|                     |
|                     |
|                     |
|                     |



**Nome da entidade articuladora: (só nos casos de grupos informais) Município do domicílio do grupo participante:**

6.15 - O envelope contendo os **DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO** deverá ser entregue à Comissão de Contratação fechado, colado, indevassável de modo que esteja assegurada sua inviolabilidade.

6.16 - A **DOCUMENTAÇÃO** deverá ser apresentada em uma única via.

## **7 - DA ABERTURA DA DOCUMENTAÇÃO**

7.1 - Em sessão pública, na data e hora a seguir estabelecidas a Comissão de Licitação procederá a abertura dos envelopes com a documentação de todos os interessados.

7.2 - A documentação e proposta dos interessados serão abertas em sessão pública, no local acima identificado, na seguinte data e horário:

**DATA: 12 de FEVEREIRO DE 2026**

**HORÁRIO: 10:00 HORAS.**

7.3 – De acordo com a **RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 4 de 02 de abril de 2015** serão priorizados os projetos de venda habilitados dos grupos de fornecedores locais sobre os demais grupos.

7.4 – Assim, os envelopes com a documentação e Projeto de Vendas dos grupos localizados fora do município ficarão de posse da Comissão e somente serão abertos caso não se obtenha as quantidades necessárias junto aos grupos locais, que serão, então, complementadas com proposta de grupos da região, do território rural, do estado e do país, nesta ordem de prioridade.

## **8 - DA ANÁLISE DA DOCUMENTAÇÃO**

8.1 - Será inabilitado o interessado que:

- a). Deixar de apresentar qualquer um dos documentos relacionados.
- b). Apresentarem documentos com validade vencida.
- c). Apresentar apenas o protocolo de pedido do documento nos respectivos órgãos ou repartições,
- d). Em substituição ao documento solicitado neste instrumento.
- e). Apresentar documentos de comarcas ou jurisdição diferente de sua sede ou domicílio.
- f). Apresentar documento e propostas copiadas por fax.



## **9 – DA ETAPA DE ELABORAÇÃO, RECEBIMENTO, ANÁLISE E AVALIAÇÕES DOS PROJETOS DE VENDA.**

9.1 – O **PROJETO DE VENDA** de Gêneros Alimentícios se constitui na **Proposta de Preços** dos interessados e será apresentada em uma única via, preferencialmente datilografada ou digitada em linguagem clara, sem rasuras, emendas, entrelinhas ou ressalvas, datada e assinada, com todas as suas páginas rubricadas.

9.2 - Os **PROJETOS DE VENDA dos grupos habilitados e amostras aceitas**, durante o transcorrer da sessão.

9.3 - Os **PROJETOS DE VENDA** serão abertos imediatamente após sua entrega.

9.4 - O **PROJETO DE VENDA** será apresentado pelos interessados de acordo com o modelo do **Anexo IV da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 4, DE 2 DE ABRIL DE 2015.**

9.4.1 - O **PROJETO DE VENDA** dos **GRUPOS INFORMAIS** será elaborado conjuntamente com **ENTIDADE ARTICULADORA** e assinada por todos os Agricultores Familiares participantes do respectivo grupo ou por seus procuradores.

9.4.2 - O Projeto de Vendas dos **EMPREENDEDORES FAMILIARES E GRUPOS FORMAIS DE AGRICULTURA FAMILIAR ORGANIZADOS EM COOPERATIVAS E ASSOCIAÇÕES E OUTRAS ENTIDADES FORMAIS** será preparado diretamente por cada entidade e assinado pelo respectivo representante ou por procurador.

9.4.3 - Na hipótese de grupos compostos por agricultores de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, esta condição deverá ser esclarecida em documento anexo ao projeto de venda.

9.4.4 - Também, na hipótese da existência de produtor de **alimentos orgânicos e/ou agroecológicos**, dentre aqueles relacionados no objeto da licitação, esta condição também deverá ser esclarecida em documento anexo ao projeto de venda.

9.5 - As **ENTIDADES ARTICULADORAS** deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

9.6 – Os interessados, antes de apresentarem seus preços deverão examinar e estudar cuidadosamente estas instruções, estar ciente e concordar com todas as cláusulas estabelecidas neste regulamento, às quais se submetem integralmente e irrevogavelmente.

9.7 - Os preços serão apresentados com até duas casas decimais depois da vírgula.

9.8 - Os preços poderão ser cotados para fornecimento da quantidade total ou parcial dos itens.

9.9 - Nos termos do **Art. 32 da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 4, DE 2 DE ABRIL DE 2015 alterada pela RESOLUÇÃO Nº 21 DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021**, o limite individual de venda do

agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de **R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/entidade executora**, e será controlado pelo FNDE e MDA, conforme Acordo de Cooperação firmado entre estes. Assim, antes da adjudicação, será efetuado a verificação de valores já contratado com cada adjudicatário com a finalidade de não se ultrapassar o limite estabelecido.

9.10 - No **PROJETO DE VENDA**, o valor total deverá corresponder a somatória do valor individual de venda por DAP/ano de cada agricultor ou empreendedor da Base Familiar Rural e integrante do grupo formal ou informal de cada grupo participante desta chamada pública, obedecendo ao limite individual de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).

9.11 - Os interessados deverão observar que, ao cotar os preços, os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores àqueles cobertos pelo **PROGRAMA DE GARANTIA DE PREÇOS DA AGRICULTURA FAMILIAR (PGPAF)**.

9.12 - O valor de referência apresentado na coluna correspondente, referente a cada item, constitui-se **como valor máximo a ser aceito pela Administração** para aquisição do gênero alimentício. **Conf. Art. 29, §§ 1º e 3º, da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 4, DE 2 DE ABRIL DE 2015.**

| Nº ITEM | DESCRIÇÃO  | UND. | QTD. | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|---------|--|------|------|----------------|-------------|
| 01      | Abóbora Japonesa - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, manchado, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita. | KG   | 200  | R\$5,19        | R\$1.038,00 |
| 02      | Abobrinha Italiana - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com  | KG   | 50   | R\$4,34        | R\$217,00   |



|    |  |       |     |         |             |
|----|--|-------|-----|---------|-------------|
|    | <p>todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de fungos, indícios de germinação, umidade, sujidades, avarias (ferimento, dano por praga, virose, passado, murcho, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.</p>  |       |     |         |             |
| 03 | <p>AGRIÃO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.</p> | MOLHO | 20  | R\$3,53 | R\$70,60    |
| 04 | <p>Alface Lisa - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, mancha na folha interna, passado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e</p>   | MOLHO | 400 | R\$3,55 | R\$1.420,00 |



|    |   |       |      |         |              |
|----|---|-------|------|---------|--------------|
|    | transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.   |       |      |         |              |
| 05 | Almeirão - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados e folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.  | MOLHO | 20   | R\$3,55 | R\$71,00     |
| 06 | BANANA PRATA. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Poderá ser solicitada em penca ou despencada (individualizadas, devendo ser cortada verde de forma a preservar a integridade da casca para proteção da fruta), conforme necessidade. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, podridão, dano por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita. | KG    | 4500 | R\$8,15 | R\$36.675,00 |
| 07 | BRÓCOLIS. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura  | UN    | 250  | R\$7,29 | R\$1.822,50  |



|    |   |       |     |         |             |
|----|---|-------|-----|---------|-------------|
|    | característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, manchados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.   |       |     |         |             |
| 08 | Cebolinha verde - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita | MOLHO | 450 | R\$3,53 | R\$1.588,50 |
| 09 | CHUCHU. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, murcho, passado, deformação grave, fermento) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada   | KG    | 150 | R\$3,84 | R\$576,00   |



|    |   |       |     |         |             |
|----|---|-------|-----|---------|-------------|
|    | preferencialmente no dia da colheita.   |       |     |         |             |
| 10 | Couve Manteiga - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita. | MOLHO | 500 | R\$3,59 | R\$1.795,00 |
| 11 | Espinafre. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.                        | MOLHO | 20  | R\$4,58 | R\$91,60    |
| 12 | FEIJÃO VERMELHO - Produto de qualidade e aspecto fresco, de safra corrente. Tipo 1, in natura, maduro, limpo e seco, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, matéria terrosa, parasitos, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta   | KG    | 500 | R\$8,56 | R\$4.280,00 |



|    |  |     |    |          |             |
|----|--|-----|----|----------|-------------|
|    | <p>e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. - Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final.</p>   |     |    |          |             |
| 13 | <p>FILÉ DE TILÁPIA - Espécie Oreochromis niloticus. - FILÉ DE TILÁPIA – Espécie Oreochromis niloticus, produto congelado (sem acúmulo de gelo), eviscerado, sem espinha/pele/escamas, limpo, carne branca, magra, sabor suave, sem odor forte, sem manchas esverdeadas, aditivos, sem parasitas e isenta de qualquer sinal de descongelamento ou decomposição; de primeira qualidade, aspecto fresco. Embalagem transparente, de polietileno, atóxica, íntegra, sem água e gelo, e resistente, individual, com peso líquido de 1kg, sendo filés de peso individual de 100g. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. O transporte deverá ser climatizado, seja em veículo próprio ou recipiente isotérmico (-18°C congelamento) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final.</p> | KG  | 50 | R\$62,43 | R\$3.121,50 |
| 14 | <p>FUBÁ DE MILHO. Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Granulometria fina e homogênea, de cor amarela, com cheiro, cor, sabor e textura característicos. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário.</p>   | PCT | 90 | R\$6,75  | R\$607,50   |



|    |   |    |      |         |              |
|----|---|----|------|---------|--------------|
|    | <p>O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, proibido caixa de madeira, usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser própria para alimentos, resistente, transparente (polietileno/polipropileno), íntegra, atóxica e conter 1kg de peso líquido do produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. - Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final.</p>   |    |      |         |              |
| 15 | <p>Goiaba Vermelha - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme. Com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, danos por praga, defeito de casca grave, fermento e podridão. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.</p> | KG | 2500 | R\$9,75 | R\$24.375,00 |
| 16 | <p>INHAME. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De tamanho médio a grande. Não deve estar aguado. Isento de umidade, sujidades, avarias, sinais de germinação e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A</p>  | KG | 500  | R\$7,37 | R\$3.685,00  |



|    |  |    |      |          |              |
|----|--|----|------|----------|--------------|
|    | entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.  |    |      |          |              |
| 17 | <p>IOGURTE DIET - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo) e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Zero % de açúcar. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 140ml de peso líquido do produto.</p> | UN | 50   | R\$3,63  | R\$181,50    |
| 18 | <p>IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO - IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem</p>  | UN | 1500 | R\$16,09 | R\$24.135,00 |



|    |  |    |    |         |           |
|----|--|----|----|---------|-----------|
|    | <p>corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1L de peso líquido do produto.</p>  |    |    |         |           |
| 19 | <p>IOGURTE ZERO LACTOSE - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30% e enzima lactase. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou</p> | UN | 50 | R\$3,63 | R\$181,50 |



|    |   |     |      |          |             |
|----|---|-----|------|----------|-------------|
|    | deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com peso líquido de 140ml do produto.  |     |      |          |             |
| 20 | MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA<br>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Mandioca descascada, obtida à partir da raiz da mandioca de mesa (também conhecida como mandioca mansa, aipim ou macaxeira) que deverá ser submetida aos processos de seleção, lavagem, corte, descascamento, sanitização, centrifugação, congelamento e embalagem, não devendo conter aditivos de qualquer natureza, sendo tolerada a adição do ácido cítrico e/ou ácido ascórbico para evitar o escurecimento do produto. Com cor, aroma, sabor e textura (macia) típicos do produto, com polpa branca ou amarelada. De cozimento rápido. Não deve estar aguada. Isento de sujidades, avarias, corpos estranhos, estrias vasculares azul-escuras, fermentações, bolores ou substâncias nocivas à saúde. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar temperatura de congelamento: -18°C. - O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, em veículo refrigerado ou caixa isotérmica que mantenha a temperatura de congelamento. Embalagem primária resistente, íntegra (inviolada), transparente (polietileno/polipropileno) e atóxica contendo 1kg de peso líquido do produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. | PCT | 150  | R\$11,75 | R\$1.762,50 |
| 21 | MEXERICA. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característico da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que   | KG  | 1500 | R\$6,52  | R\$9.780,00 |



|    |  |     |     |          |             |
|----|--|-----|-----|----------|-------------|
|    | suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado), corpos estranhos, podridão, dano por praga e fermento. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.   |     |     |          |             |
| 22 | OVOS DE GALINHA CAIPIRA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de galinha caipira, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade, além da Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. | DZ  | 500 | R\$15,67 | R\$7.835,00 |
| 23 | PÓ DE CAFÉ - Produto de qualidade e aspecto fresco. Composição: café torrado e moído; pó homogêneo, fino, cor variando do castanho claro ao castanho escuro. Isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Características sensoriais: aroma e sabor característico do produto, acidez baixa a moderada, amargor moderado, livre de sabor fermentado, mofado e de terra, adstringência baixa, corpo razoavelmente encorpado. Deve apresentar rendimento satisfatório conforme orientação do modo de preparo. Embalagem primária resistente,   | PCT | 240 | R\$36,59 | R\$8.781,60 |



|    |   |    |     |          |             |
|----|---|----|-----|----------|-------------|
|    | <p>íntegra e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário. Embalagem com peso líquido de 500g do produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. - PÓ DE CAFÉ - Produto de qualidade e aspecto fresco. Composição: café torrado e moído; pó homogêneo, fino, cor variando do castanho claro ao castanho escuro. Isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Características sensoriais: aroma e sabor característico do produto, acidez baixa a moderada, amargor moderado, livre de sabor fermentado, mofado e de terra, adstringência baixa, corpo razoavelmente encorpado. Deve apresentar rendimento satisfatório conforme orientação do modo de preparo. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário. Embalagem com peso líquido de 500g do produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final.</p> |    |     |          |             |
| 24 | <p>QUEIJO MINAS FRESCAL - Produto de qualidade, de aspecto fresco, não maturado, elaborado basicamente com leite pasteurizado (ou outro tratamento térmico equivalente), fermento lácteo, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio (sal). Deve apresentar textura macia, úmida e esfarelenta, coloração branco-amarelada uniforme, sabor (suave e leve) e odor característicos, isento de mofo, bolores, trincas, manchas ou qualquer sinal de deterioração; ausência de sabor ácido ou rançoso. Produto isento de aditivos artificiais, corantes, espessantes ou conservadores químicos. Não serão aceitos queijos reconstituídos ou do tipo muçarela com ingredientes não convencionais (ex: amido, proteína de soro de leite, gordura vegetal). Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à</p>   | UN | 100 | R\$24,67 | R\$2.467,00 |



|    |   |    |    |          |             |
|----|---|----|----|----------|-------------|
|    | Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias adequadas sob temperatura de refrigeração até 4°C. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Peça de 3 a 5kg líquido do produto ou conforme critérios e quantidade solicitada, podendo ser pedaço, ralado ou fatiado.   |    |    |          |             |
| 25 | QUEIJO MUÇARELA - Produto de massa filada, de qualidade, de aspecto fresco, maturado, elaborado basicamente com leite pasteurizado (ou outro tratamento térmico equivalente), fermento lácteo, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio (sal). Deve apresentar textura firme e elástica, coloração branco-amarelada uniforme, sabor e odor característicos, isento de mofo, bolores, trincas, manchas ou qualquer sinal de deterioração; ausência de sabor ácido ou rançoso. Produto isento de aditivos artificiais, corantes, espessantes ou conservadores químicos. Não serão aceitos queijos reconstituídos ou do tipo muçarela com ingredientes não convencionais (ex: amido, proteína de soro de leite, gordura vegetal). Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias adequadas sob temperatura de refrigeração até 4°C. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Peça de 3 a 5kg líquido do produto ou conforme critérios e quantidade solicitada, podendo ser pedaço, ralado ou fatiado. | KG | 50 | R\$43,98 | R\$2.199,00 |



|    |  |    |      |          |             |
|----|--|----|------|----------|-------------|
| 26 | QUIABO. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.  | KG | 80   | R\$12,12 | R\$969,60   |
| 27 | Repolho Verde_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescendo, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, ferimentos, danos por praga e podridão. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita. | UN | 50   | R\$4,67  | R\$233,50   |
| 28 | SACHE DE MEL - Produto de qualidade e aspecto fresco. Cor, aroma, sabor e textura típicos do produto. Isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Líquido de aspecto denso, viscoso, translúcido. Cor levemente amarelada a castanho escura. Sem sinais de cristalização. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.  | UN | 5000 | R\$1,58  | R\$7.900,00 |



|    |  |       |     |          |             |
|----|--|-------|-----|----------|-------------|
|    | Embalagem primária: sachês íntegros, de material resistente (polietileno/polipropileno), transparente e atóxico contendo peso líquido de 10g de produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. - Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final.   |       |     |          |             |
| 29 | Salsa. - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Apresentar grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita. | MOLHO | 250 | R\$3,53  | R\$882,50   |
| 30 | TEMPERO CASEIRO DE ALHO E SAL - Produto de qualidade e aspecto fresco. Ingredientes: alho e sal na proporção de 50% de sal para cada quilo de alho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário. Embalagem primária: pote plástico (polietileno/polipropileno) íntegro, atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g do produto. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final.  | PT    | 350 | R\$13,65 | R\$4.777,50 |

9.13 – Os **PROJETOS DE VENDA** serão apresentados e entregues em envelope lacrado ou fechado com o título:



**Prefeitura Municipal de Rio Novo/MG**

**CHAMADA PÚBLICA N.º 001/2026**

**Nome do grupo formal ou constituição do grupo informal**

|                     |
|---------------------|
| <b>Agricultores</b> |
|                     |
|                     |
|                     |
|                     |

**Nome da entidade articuladora: (só nos casos de grupos informais)**

**Município do domicílio do grupo participante:**

9.14 - Serão selecionados para análise dos **PROJETOS DE VENDAS**, os grupos cujos agricultores foram habilitados.

9.15 - Não serão levadas em consideração quaisquer ofertas ou vantagens não previstas neste instrumento.

9.16 - Em hipótese alguma, após a entrega dos documentos e Projeto de Venda, serão admitidas retificações, cancelamento ou alterações de preços, ou ainda, modificação nas condições estipuladas neste instrumento ou nas propostas dos concorrentes.

9.17 - A Administração examinará as propostas apresentadas desclassificando as que:

- a) deixarem de apresentar todos os documentos solicitados;
- b) oferecerem objetos com especificações em desacordo com este instrumento;
- c) oferecerem condições de pagamento de forma diferente do previsto no instrumento convocatório;
- d) condicionem sua oferta, preços ou quaisquer outras condições não previstas neste Regulamento, a outras propostas ou a fatores não previsto;
- e) apresentarem preços com mais de 2 (duas) casa decimais;
- f) se refiram simplesmente a acréscimo sobre outras ofertas apresentadas;
- g) contenham divergência de números, dados ou valores;
- h) contenham ressalvas, rasuras, emendas ou entrelinhas;
- i) forem ilegíveis;
- j) contenham limitações, omissões, alterações, adições ou correções;
- k) apresentadas sem assinatura do interessado ou de seu representante legal;
- l) preenchidas à lápis;



m) contenham valores acima do preço médio pesquisado (**valor de referência**). (**Conf. ditames do § 1º do Art. 29 da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 4, DE 2 DE ABRIL DE 2015**).

9.18 - Cada produtor poderá participar de apenas um grupo formal ou informal, que, por sua vez, poderá participar com uma única proposta. Caso um interessado apresente mais de uma proposta todas elas serão desclassificadas independente dos preços ofertados.

9.19 - Simples omissões ou irregularidades, irrelevantes ou facilmente sanáveis, a exclusivo critério da Comissão de Licitação, poderão ser relevadas.

9.20 - Durante o julgamento a Comissão de Licitação irá conferir as operações matemáticas existentes em todas as propostas e, se constatando erros ou enganos, procederá às respectivas correções.

9.21 - De acordo com o **Art. 25 da Resolução CD/FNDE N.º 4, de 2 de abril de 2015**, a Comissão de Contratação selecionará e avaliará os **PROJETOS DE VENDA** habilitados, sendo estes divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

9.21.1 - **Entre os grupos de projetos**, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

9.21.2 - **Em cada grupo de projetos**, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III - Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

9.22 - Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos nos itens 9.21, 9.21.1 e 9.21.2.



9.23 - Após a aplicação dos critérios acima definidos e **existindo empate** entre duas ou mais propostas, far-se-á o desempate pela forma abaixo:

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

9.25 - No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no item 9.21.2, alínea III, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica.

9.26 - 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.

9.26.1 - No caso da necessidade de sorteio, este será realizado na própria sessão, em ato público, para o qual todos os fornecedores serão convocados, desde que renunciem ao direito de apresentar recurso com relação a decisão da Comissão de Licitação relativa à fase de julgamento dos Projetos de Venda.

## **10 - DA SOLICITAÇÃO DE ESCLARECIMENTOS**

10.1 - As dúvidas quanto a interpretação dos termos utilizados nos documentos que integram este instrumento, bem como qualquer incorreção ou discrepância encontrado nos mesmos, deverão ser apresentados ao **MUNICÍPIO**, até **2 (dois)** dias úteis antes da data de recebimento dos envelopes com os documentos de habilitação e proposta de preços. Para isso os interessados deverão dirigir-se à Comissão de Licitação no endereço citado no preâmbulo deste instrumento, nos dias úteis, no seguinte horário:

**Horário: das 7:00 às 11:00 horas e das 12:00 às 16:00 nos dias úteis.**

## **11 - DO INSTRUMENTO CONTRATUAL**

11.1 - Os projetos de venda selecionados resultarão na celebração de contratos com a Ex., os quais deverão estabelecer os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública (**Conf. Art. 31 da Resolução CD/FNDE N.º 4, de 2 de abril de 2015**). O qual deverá ser assinado no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, após regular convocação.



11.2 - A **CONTRATADA** não poderá subcontratar, no todo ou em partes, os fornecimentos objetos desta licitação sem prévia e expressa autorização, por escrito, da **CONTRATANTE**.

11.3 - Realização de fornecimentos adicionais ou acréscimos de quantidades somente serão executadas após autorizadas e formalizadas através de termo aditivo do contrato celebrado, nos limites permitidos pelo **Art. 125 da Lei Federal n.º 14.133/2021**. Em consequência, o Município não se responsabilizará pelo pagamento de fornecimentos adicionais ou acréscimos de quantitativos contratados, sem cobertura de aditivos contratuais.

11.4 - O contrato poderá ser extinto ocorrendo qualquer uma das hipóteses prevista no Art. 137 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

11.5 - A extinção se fará pelas formas e condições previstas no Art. 137 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

11.6 - No caso do descumprimento total ou parcial, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes sanções:

11.6.1 – **MULTA PELA RECUSA EM ASSINAR O INSTRUMENTO CONTRATUAL** - A recusa injustificada em assinar o Contrato ou em apresentar os documentos exigidos para sua assinatura no prazo estipulado, caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se ao pagamento da multa de 5% (cinco por cento) calculada sobre o valor total estimado do Contrato, independentemente da aplicação de sanções previstas no Artigo 155 da Lei Federal n.º 14.133/2021 e alterações posteriores.

11.6.2 – **MULTA INDENIZATÓRIA**- O inadimplemento que resultar em rescisão do Contrato, excluídas as hipóteses rescisão amigável, força maior ou caso fortuito, e os de falência ou liquidação judicial do Contratado, implicará na aplicação de multa indenizatória equivalente a 5% (cinco por cento) do valor remanescente, atualizado pelo IGPM, à época da rescisão, a título de perdas e danos, independente de outras sanções aplicadas.

11.6.3 – **MULTA DE MORA**- por atraso na entrega do objeto, independentemente do direito de rescindir o Contrato, cabendo a aplicação de multa no valor equivalente a 1% (um por cento) por dia de atraso incidente sobre o valor do pedido em mora.

11.6.4 – **MULTAS POR OUTRAS INFRAÇÕES** independentemente do direito de rescindir o pactuado quando descumprida pelo Contratado qualquer de suas cláusulas, caberá ao MUNICÍPIO, à sua inteira opção, continuar a execução do pactuado cobrando do Contratado multa de até 5% (cinco por cento) do valor adjudicado devidamente corrigido.

11.6.5 - As multas poderão ser aplicadas tantas vezes quantas forem as infrações cometidas.

11.6.6 - As multas aplicadas serão pagas pelo Contratado diretamente na tesouraria da prefeitura, ou descontadas dos recebimentos não quitados que a tenha direito, ou também, se o saldo não

bastar, cobrada mediante ação de execução, acrescidas ao principal os juros de mora, às custas processuais e os honorários advocatícios na base de 20% (vinte por cento) do valor da causa.

11.6.7 - A **Multa Máxima** cumulativa a que poderá ser aplicada ao Contratado é de 10% (dez por cento) do valor total do Contrato, que, se atingido, ensejará, a exclusivo critério da Administração a rescisão do Contrato.

11.6.8. - **Outras sanções** - Por infrações de cláusulas contratuais e considerando a gravidade da infração cometida, além das multas estabelecidas nos itens anteriores, a Administração poderá, cumulativamente ou isoladamente, aplicar à **CONTRATADA** às seguintes sanções:

a) Advertência;

b) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o **MUNICÍPIO**, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

c) Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, até que seja promovida a reabilitação, facultado ao CONTRATADO, o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas do processo.

11.6.9 - Da aplicação das penalidades definidas nas alíneas “a,b,c” do item anterior, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

11.6.10 - O recurso ou o pedido de reconsideração relativa às penalidades acima dispostas será dirigido ao Secretário da unidade requisitante, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e, o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

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

11.6.12 - A multa máxima cumulativa a que poderá ser aplicada à **CONTRATADA** é de 10% (dez por cento) do valor total deste instrumento que, se atingido, ensejará, a exclusivo critério da **CONTRATANTE**, a extinção do contrato.

## **12 – DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS, DO CONTROLE DE QUALIDADE E DA SUBSTITUIÇÃO DE PRODUTOS DURANTE A EXECUÇÃO DO CONTRATO.**

12.1 – Para cada entrega será formalizado **TERMO DE RECEBIMENTO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR** conforme modelo do ANEXO II deste instrumento, assinado por representante da Entidade Executora (Secretaria Municipal de Educação) e do grupo fornecedor, além da anuência da Entidade Articuladora, no caso dos grupos informais.

12.1.1 – Este Termo de Recebimento atesta que os produtos entregues estão de acordo com o contrato e com os padrões de qualidade exigidos.

12.1.2 – Só serão aceitos TERMOS DE RECEBIMENTO sem rasuras emendas ou entrelinhas, datados, assinados e carimbados pela nutricionista e/ou outro funcionário designado pela Secretaria Municipal de Educação.

12.2 - A **FISCALIZAÇÃO** da execução do contrato ficará a cargo do Fiscal de Contratos, Sr. MARLON ARAÚJO DE OLIVEIRA que entre outras, terá a atribuição de atestar a realização do objeto de conformidade com o previsto neste instrumento.

12.3 - O Município se reserva o direito de conferir a quantidade e verificar a qualidade dos produtos entregues, podendo, também, quando houver divergência, glosar do valor a ser pago as diferenças apuradas.

12.4 – No caso de produtos recusados o grupo contratado deverá providenciar sua substituição no prazo máximo de 3 (três) dias úteis. O produto entregue em substituição também será submetido a análise e, na hipótese de nova recusa o item será suprimido do contrato.

12.5 - A **FISCALIZAÇÃO** fica impedida de encaminhar para pagamento documentos de cobrança que não atendam rigorosamente às condições previstas neste instrumento, sendo certo que qualquer tolerância ou mesmo a inobservância do procedimento ora estabelecido não representará, jamais, novação ou alteração do que ficou pactuado.

### **13 - DOS PREÇOS E DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO**

13.1 – Os preços praticados serão aqueles cotados pelo fornecedor em sua proposta e serão considerados fixos e irrevogáveis.

13.2 – **O valor total estimado da futura contratação é de R\$ 153.520,40 (cento e cinquenta e três mil, quinhentos e vinte reais e quarenta centavos).**

13.3 – Ocorrendo qualquer uma das hipóteses previstas no **Art. 124, da Lei Federal n.º 14.133/2021**, o contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, e o preço poderá ser revisto, desde que a situação seja devidamente comprovada pelo Contratado.

13.4 - Deverão estar incluídas no preço todas as despesas necessárias à entrega do objeto desta Chamada Pública, sem quaisquer ônus para a Administração, tais como frete, tributos e outras.

13.5 - É vedado qualquer reajustamento de preços durante o prazo de validade da proposta, contado a partir da data limite para a apresentação do Projeto de Venda, indicada no preâmbulo do presente Edital.

13.6 - Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições referentes à concessão de reajustamento de preços, em face da superveniência de normas Federais aplicáveis a espécie.

13.7 - O CONTRATADO, em função de imprevistos que altere significativamente a correspondência entre os encargos do contratado e a remuneração por parte deste Município, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal à Secretaria



interessada, instruída com documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: notas fiscais de compra de produtos, matérias-primas e componentes, ou de outros documentos que comprovem a ocorrência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado.

#### **14 - DOS PAGAMENTOS PELOS FORNECIMENTOS REALIZADOS**

14.1 - O pagamento será efetivado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após cada entrega realizada e respectivos aceites do Município.

14.2 - Os pagamentos serão realizados mediante a apresentação do documento fiscal acompanhado do Termo de Recebimento relativo àquele fornecimento.

14.3 - Na eventualidade de o Contratado paralisar a execução do objeto previsto neste edital, por qualquer motivo, também serão suspensos os pagamentos ainda não realizados.

#### **15 - DAS FONTES DE RECURSOS.**

15.1- As despesas com o objeto de que trata este instrumento correrão à conta da seguinte dotação orçamentária do Orçamento de 2026: 3.3.90.30.00.2.04.03.12.306.0008.2.0022 1.552.000  
OFERTA DE MERENDA ESCOLAR

#### **16 - DAS DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES**

16.1 - A **CONTRATANTE** poderá suprimir ou acrescer o valor inicial do contrato, de acordo com o Art. 125, da Lei Federal n.14.133/2021.

16.2 - A Comissão de Licitação além do recebimento e exame da documentação e das propostas caberá o julgamento e obediência às disposições aqui estabelecidas, bem como decidir as dúvidas ou omissões.

16.3 - Esclarecemos que este instrumento e demais informações fornecidas pela **CONTRATANTE** são complementares entre si de modo que qualquer detalhe que se mencione em um local e se omita em outro é considerado especificado e válido.

16.4 - Nos termos do Art. 71 da Lei Federal n.º 14.133/2021 este processo poderá ser revogado por interesse público ou anulado por ilegalidade, no todo ou em parte, por iniciativa da **CONTRATANTE** ou mediante provocação de terceiros.

16.5 - A **CONTRATANTE** poderá, ainda, adiar ou prorrogar prazos para recebimento dos Documentos para Habilitação e Proposta de Venda e ainda aditar os termos do presente instrumento sem que caiba aos participantes o direito a indenizações ou reembolso.

16.6 - A **CONTRATANTE** poderá inabilitar qualquer interessado ou desclassificar seu Projeto de Venda subordinadamente às condições deste instrumento.



16.7 - Os recursos administrativos obedecerão ao estabelecido no Art. 165 da Lei Federal n.º 14.133/2021, devidamente fundamentados e serão entregues à Comissão de Contratação dentro do prazo estipulado no inciso I art. 165 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

16.8 - As normas disciplinadas deste regulamento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

16.9 - A apresentação dos DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO e do PROJETO DE VENDAS implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento; não podendo qualquer participante invocar desconhecimento dos termos do ato convocatório ou das disposições legais aplicáveis à espécie para furtar-se ao cumprimento de suas obrigações.

16.10 - O Município não se responsabilizará por propostas e documentos encaminhadas de forma diversa do estabelecido neste Regulamento ou por seus extravios antes do seu recebimento.

16.11 - É único e exclusivo competente para solução de todo e qualquer litígio decorrente deste procedimento, o **Foro da Comarca de Rio Novo - MG**.

16.13 – São anexos do presente instrumento os seguintes documentos:

|           |  |
|-----------|--|
| Anexo I   | Minuta do Instrumento Contratual.  |
| Anexo II  | Modelo de Termo de Recebimento.  |
| Anexo III | Termo de Remessa   |
| Anexo IV  | Modelo de Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda. |
| Anexo V   | Declaração de atendimento às exigências legais e regulatórias  |
| Anexo VI  | Modelo de Projeto de Venda   |

Rio Novo, 20 de janeiro de 2026.

.....  
**Gislene Aparecida Ferreira**  
**Agente de Contratação**



**ANEXO I**

**MINUTA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL**

**CONTRATO N.º \_\_\_\_/2026**

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

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026**

**PROCESSO Nº 009/2026**

**MINUTA DE CONTRATO Nº. \_\_\_\_ - QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE RIO NOVO E A \_\_\_\_\_, DE CONFORMIDADE COM AS CLÁUSULAS A SEGUIR EXPOSTAS:**

Pelo presente instrumento, digitado e imprimido em 02 (duas) vias de igual teor e forma, o **MUNICÍPIO DE RIO NOVO**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o n.º 18.338.244/0001-44, com sede na com sede à Praça Prefeito Ronaldo Dutra Borges, 001 – Centro, Rio Novo – MG, CEP 36.150-000, representado neste ato pelo Prefeito Municipal, Exmo. Sr. **GUILHEME DE SOUZA NOGUEIRA**, brasileiro, inscrito no CPF sob o n.º 077.XXX.XXX-XX, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal, ou fornecedor individual), com sede/endereço à Rua \_\_\_\_\_, n.º \_\_, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, (para grupo formal), doravante denominado (a) **CONTRATADO** (a), fundamentado nas disposições da **Lei n.º 11.947/2009**, da Lei Federal n.º 14.133/2021, **RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26 de 17 de junho de 2013**, com as alterações dada pela **RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 4, de 2 de Abril de 2015**, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública n.º 001/2026**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas e condições seguintes:

**Integram o presente instrumento como se nele estivessem fielmente transcritos os seguintes documentos: Edital referente a Dispensa n.º 004/2026 por Chamada Pública n.º 001/2026, o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, o qual se constitui na Proposta de Preços da Contratada e seus anexos.**



#### CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 - É objeto desta contratação, a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, com verba do FNDE/PNAE, **até 31 de dezembro de 2026**, conforme descrito nos itens enumerados na **Cláusula Sexta**, todos de acordo com a **Chamada Pública n.º 001/2026** o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

#### CLÁUSULA SEGUNDA: DAS OBRIGAÇÕES

2.1 - O **CONTRATADO** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao **CONTRATANTE** conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento.

#### CLÁUSULA TERCEIRA: DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

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

#### CLÁUSULA QUARTA

4.1 - OS **CONTRATADOS FORNECEDORES** ou as **ENTIDADES ARTICULADORAS** deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

#### CLÁUSULA QUINTA: DA FORMA, PRAZO DE FORNECIMENTO E VIGÊNCIA CONTRATUAL

5.1 - O início para entrega das mercadorias será de até **5 (cinco) dias**, após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras. O início da vigência contratual iniciar-se-á na data de sua assinatura, vigorando até 31 de dezembro de 2026.

5.2 – As mercadorias deverão ser entregues (sem nenhum ônus para a Contratante) **em até 5 (cinco) dias**, após o recebimento da Ordem de Fornecimento assinada pelo requisitante, nos seguintes locais:

| Local/Turno Funcionamento        | Endereço                            | Dia de Entrega | Periodicidade de Entrega |
|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|--------------------------|
| E. M. Francisca de Gomide Araújo | Rua São José Nº197<br>Bairro Centro |                |                          |



|  |  |                             |   |
|--|--|-----------------------------|---|
| Simões Matutino  |  |                             |   |
| E. M. Cantinho Feliz Vespertino  | Rua Visconde do Rio Branco Nº560 Bairro Centro | Segunda feira a Sexta feira | Conforme acordado com o fornecedor podendo ser semanal quinzenal ou mensal. |
| E. M. Onofre Dias Ladeira  | Rua Visconde do Rio Branco Nº560 Bairro Centro |                             |   |
| Creche Municipal Walcy Pereira Dias Ferreira/E. M. Professora Mariinha Pontes Integral | Rua Milton Braga Nº80 Bairro Centro            |                             |   |

**5.3 - Os custos decorrentes da logística de distribuição, entrega, e materiais necessários ao transporte da carga (produtos), descarga, embalagem, encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas, previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do objeto desta Chamada Pública correrão por conta do fornecedor; devendo ser entregues nos locais indicados no item 5.2.**

5.4 - O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do **Termo de Recebimento** e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante o anexo deste Contrato.

**CLÁUSULA SEXTA:**

6.1 - Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ), conforme listagem a seguir:

| Item                           | Produto | Unid. | Quant. | Preço Unit. | Preço Total |
|--------------------------------|---------|-------|--------|-------------|-------------|
|                                |         |       |        |             |             |
|                                |         |       |        |             |             |
| <b>Valor Total do Contrato</b> |         |       |        |             |             |

**CLÁUSULA SÉTIMA**

7.1 - No valor mencionado na Cláusula Sexta, estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.



#### CLÁUSULA OITAVA

8.1 - As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias do ano 2026: 3.3.90.30.00.2.04.03.12.306.0008.2.0022 1.552.000 OFERTA DE MERENDA ESCOLAR

#### CLÁUSULA NONA: DA FORMA DE PAGAMENTO

9.1 - O CONTRATANTE, após receber o documento fiscal de cobrança, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior, **em até 30 (trinta) dias após a entrega da respectiva nota fiscal.**

9.2 - Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

#### CLÁUSULA DÉCIMA

10.1 - O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO/FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

#### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11.1 - Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o **§ 1º, do art. 20 da Lei nº 11.947/2009** e demais legislações relacionadas.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

12.1 - O CONTRATADO/FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

#### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13.1 - O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.



#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1 - O CONTRATANTE em razão as supremacias dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderão:

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

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

15.3 - O MUNICÍPIO poderá suprimir ou acrescer em até 25% (vinte e cinco por cento) o valor inicial do contrato, de acordo com Art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021, a ser firmado em termo aditivo.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 - No caso do descumprimento total ou parcial, poderão ser aplicadas ao CONTRATADO as seguintes sanções:

16.1.1 – **MULTA PELA RECUSA EM ASSINAR O INSTRUMENTO CONTRATUAL** - A recusa injustificada em assinar o Contrato ou em apresentar os documentos exigidos para sua assinatura no prazo estipulado, caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se ao pagamento da multa de 5% (cinco por cento) calculada sobre o valor total estimado do Contrato, independentemente da aplicação de sanções previstas no Artigo 90, § 5º da Lei Federal n.º 14.133/2021 e alterações posteriores.

16.1.2 – **MULTA INDENIZATÓRIA**- O inadimplemento que resultar em rescisão do Contrato, excluídas as hipóteses rescisão amigável, força maior ou caso fortuito, e os de falência ou liquidação judicial do Contratado, implicará na aplicação de multa indenizatória equivalente a 5% (cinco por cento) do valor remanescente, atualizado pelo IGPM, à época da rescisão, a título de perdas e danos, independente de outras sanções aplicadas.

16.1.3 – **MULTA DE MORA**- por atraso na entrega do objeto, independentemente do direito de rescindir o Contrato, cabendo a aplicação de multa no valor equivalente a 1% (um por cento) por dia de atraso incidente sobre o valor do pedido em mora.

16.1.4 – **MULTAS POR OUTRAS INFRAÇÕES** - independentemente do direito de rescindir o pactuado quando descumprida pelo Contratado qualquer de suas cláusulas, caberá ao MUNICÍPIO, à sua inteira opção, continuar a execução do pactuado cobrando do Contratado multa de até 5% (cinco por cento) do valor adjudicado devidamente corrigido.

16.1.5 - As multas poderão ser aplicadas tantas vezes quantas forem as infrações cometidas.

16.1.6 - As multas aplicadas serão pagas pelo Contratado diretamente na tesouraria da prefeitura, ou descontadas dos recebimentos não quitados que a tenha direito, ou também, se o saldo não bastar, cobrada mediante ação de execução, acrescidas ao principal os juros de mora, às custas processuais e os honorários advocatícios na base de 20% (vinte por cento) do valor da causa.

16.1.7 - A **Multa Máxima** - cumulativa a que poderá ser aplicada ao Contratado é de 10% (dez por cento) do valor total do Contrato, que, se atingido, ensejará, a exclusivo critério da Administração a rescisão do Contrato.

16.1.8. - **Outras sanções** - Por infrações de cláusulas contratuais e considerando a gravidade da infração cometida, além das multas estabelecidas nos itens anteriores, a Administração poderá, cumulativamente ou isoladamente, aplicar à **CONTRATADA** às seguintes sanções:

a) Advertência;

b) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o **MUNICÍPIO**, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

c) Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, até que seja promovida a reabilitação, facultado ao CONTRATADO, o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas do processo.

16.1.9 - Da aplicação das penalidades definidas nas alíneas “a,b,c” do item anterior, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

16.1.10 - O recurso ou o pedido de reconsideração relativa às penalidades acima dispostas será dirigido ao Secretário da unidade requisitante, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e, o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

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



#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1 - A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do Fiscal de Contratos Sr. MARLON ARAÚJO DE OLIVEIRA inscrita no CPF sob o nº XXX.626.056-XX, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

#### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1 - O presente contrato rege-se, ainda, pela **Chamada Pública n.º 001/2026**, referente ao **Processo n.º 009/2026**, pela Resolução CD/FNDE n.º 26 de 17 de junho de 2013, com as alterações dada pela RESOLUÇÃO/CD/FNDE N.º 4, de 2 de Abril de 2015, e pela Lei n.º 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, subsidiariamente pela Lei Federal n.º 14.133/2021 e alterações, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

#### CLÁUSULA DÉCIMA NONA

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

#### CLÁUSULA VIGÉSIMA

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

#### CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA

21.1 - Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Vinte, poderá ser **rescindido**, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

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

#### CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

22.1 - Este contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2026.



**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO FORO**

23.1 - É competente o **Foro da Comarca de Rio Novo – MG**, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

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

Rio Novo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
**PREFEITO MUNICIPAL  
CONTRATANTE**

\_\_\_\_\_  
**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_



**ANEXO II**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026**

**PROCESSO Nº 009/2026**

**TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR**

Atesto que o **MUNICÍPIO DE RIO NOVO**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o n.º 18.338.244/0001-44, com sede na com sede à Praça Prefeito Ronaldo Dutra Borges, 001 – Centro, Rio Novo – MG, CEP 36.150-000, e-mail: **licitacao@rionovo.mg.gov.br**, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, Exmo. Sr. Guilherme Souza Nogueira, inscrito no CPF sob o Nº 077.XXX.XXX-XX, recebeu em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ ou durante o período de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ a \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ do(s) nome(s) do(s) fornecedor(es) \_\_\_\_\_ os produtos abaixo relacionados:

| 1. Produto | 2. Quantidade | 3.Unidade | 4. Valor Unitário | 5. Valor Total |
|------------|---------------|-----------|-------------------|----------------|
|            |               |           |                   |                |
|            |               |           |                   |                |
|            |               |           |                   |                |
|            |               |           |                   |                |
|            |               |           |                   |                |
|            |               |           |                   |                |
|            |               |           |                   |                |
|            |               |           |                   |                |
|            |               |           |                   |                |
| 6. Totais  |               |           |                   |                |

(") Anexar notas Fiscais ou recibos válidos.

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

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

Rio Novo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ .de \_\_\_\_\_

Representante da Entidade Executora

Representante do Grupo Fornecedor

ENTIDADE ARTICULADORA



**ANEXO III**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026**

**PROCESSO Nº 009/2026**

**TERMO DE REMESSA DA AGRICULTURA FAMILIAR**

Guia n.º \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ - Data \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**ENTIDADE:** \_\_\_\_\_

**IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA**

**Nome:**

**Código:**

**Endereço:**

**CEP:**

**Bairro:**

**Município:**

**UF:**

**ALUNOS ATENDIDOS**

**Fundamental**

**Indígena**

**Pré-escola**

**Quilombola**

**Creche**

**Total**

**ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS**

| 1. Produto       | 2. | 3.Unidade | 4.Valor | 5. Valor Total *(*) |
|------------------|----|-----------|---------|---------------------|
|                  |    |           |         |                     |
|                  |    |           |         |                     |
|                  |    |           |         |                     |
|                  |    |           |         |                     |
|                  |    |           |         |                     |
|                  |    |           |         |                     |
|                  |    |           |         |                     |
|                  |    |           |         |                     |
|                  |    |           |         |                     |
| <b>6. Totais</b> |    |           |         |                     |

(\*) Anexar notas Fiscais ou recibos válidos.

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

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está(ao) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final



aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

---

Assinatura do entregador

---

Assinatura do responsável pelo recebimento

---

Assinatura do responsável pela escola



**ANEXO IV**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026**

**PROCESSO Nº 009/2026**

**DECLARAÇÃO DE QUE OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ENTREGUES SÃO PRODUZIDOS PELOS AGRICULTORES FAMILIARES RELACIONADOS NO PROJETO DE VENDA.**

**MODELO**

O (a) proponente \_\_\_\_\_, inscrito (a) no CPF sob nº \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_.

DECLARA para os devidos fins, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelo próprio declarante, ao final assinado.

Rio Novo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal



**ANEXO V**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026**

**PROCESSO Nº 009/2026**

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS LEGAIS E REGULATÓRIAS**

NOME DA (O) PROPONENTE: \_\_\_\_\_

**DECLARAMOS**, para os devidos fins, que atendemos a todas as exigências legais para o fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar rural e de empreendedores familiares rurais ou suas organizações e que possuímos autorização legal para ofertar proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

Rio Novo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2026.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal

**ANEXO VI**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA  
MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS**

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

**IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026**

**I-IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES GRUPO**

|                                |  |   |                    |                                       |
|--------------------------------|--|---|--------------------|---------------------------------------|
| 1.Nome do Proponente           |  | 2.CNPJ  |                    |                                       |
| 3.Endereço                     |  | 4.Município/UF  |                    |                                       |
| 5.E-mail                       |  | 6.DDD/Fone  |                    | 7.CEP                                 |
| 8. Nº DAP Jurídica             |  | 9.Banco   | 10.AgênciaCorrente | 11.Conta Nº da Conta                  |
| 12. Nº de Associados           |  | 13.Nº de Associados de acordo com a Leiº<br>11.326/2006 |                    | 14.Nº de Associados com DAP<br>Física |
| 15.Nome do representante legal |  | 16.CPF  |                    | 17.DDD/Fone                           |
| 18.Endereço                    |  | 19.Município/UF   |                    |                                       |

**II-IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC**



|                   |        |                |
|-------------------|--------|----------------|
| 1.Nomeda Entidade | 2.CNPJ | 3.Município/UF |
|-------------------|--------|----------------|

|             |             |
|-------------|-------------|
| 4. Endereço | 5. DDD/Fone |
|-------------|-------------|

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

### III-RELAÇÃO DE PRODUTOS

| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4.Preço de Aquisição* |           | 5.Cronograma de Entrega dos produtos |
|------------|------------|---------------|-----------------------|-----------|--------------------------------------|
|            |            |               | 4.1.Unitário          | 4.2.Total |                                      |
|            |            |               |                       |           |                                      |
|            |            |               |                       |           |                                      |
|            |            |               |                       |           |                                      |

OBS:\*Preço publicado no Edital n xxx/xxxx(o mesmo que consta na chamada pública).

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

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

## MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE |  |       |  |   |  |                |              |                     |
|--|--|-------|--|---|--|----------------|--------------|---------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº001/2026                  |  |       |  |   |  |                |              |                     |
| I- IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES  |  |       |  |   |  |                |              |                     |
| GRUPOINFORMAL  |  |       |  |   |  |                |              |                     |
| 1.Nome do Proponente   |  |       |  | 2.CPF   |  |                |              |                     |
| 3.Endereço   |  |       |  | 4.Município/UF                                  |  | 5.CEP          |              |                     |
| 6.E-mail (quando houver)   |  |       |  | 7.Fone  |  |                |              |                     |
| 8.Organizado por Entidade Articuladora ( )<br>Sim ( ) Não                                      |  |       |  | 9.Nome da Entidade Articuladora (quando houver) |  | 10.E-mail/Fone |              |                     |
| II- FORNECEDORES PARTICIPANTES   |  |       |  |   |  |                |              |                     |
| 1.Nome do Agricultor(a)Familiar  |  | 2.CPF |  | 3.DAP   |  | 4.Banco        | 5.Nº Agência | 6.Nº Conta Corrente |

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

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

|                                   |         |              |
|-----------------------------------|---------|--------------|
| 1. Nome da Entidade               | 2. CNPJ | 3. Município |
| 4. Endereço                       |         | 5. DDD/Fone  |
| 6. Nome do representante e e-mail |         | 7. CPF       |

**IV- RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS**

| 1. Identificação do Agricultor(a) Familiar | 2. Produto | 3. Unidade | 4. Quantidade | 5. Preço de Aquisição* /Unidade | 6. Valor Total |
|--|------------|------------|---------------|---------------------------------|----------------|
|--|------------|------------|---------------|---------------------------------|----------------|

|  |  |  |  |  |  |                  |
|--|--|--|--|--|--|------------------|
|  |  |  |  |  |  | Total agricultor |
|  |  |  |  |  |  | Total agricultor |
|  |  |  |  |  |  | Total agricultor |
|  |  |  |  |  |  | Totaldo projeto  |

OBS: \*Preço publicado no Edital nxxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

**V- TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO**

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

|  |   |                  |
|--|---|------------------|
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. |   |                  |
| Local e Data:  | Assinatura do Representante do Grupo Informal     | Fone/E-mail:CPF: |
| Local e Data:  | Agricultores(as)Fornecedores(as)do Grupo Informal | Assinatura       |

**MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE |         |                |                     |       |                                    |
|--|---------|----------------|---------------------|-------|------------------------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº001/2026                  |         |                |                     |       |                                    |
| I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR   |         |                |                     |       |                                    |
| FORNECEDOR(A)INDIVIDUAL  |         |                |                     |       |                                    |
| 1.Nome do Proponente   |         |                |                     | 2.CPF |                                    |
| 3.Endereço   |         |                | 4.Município/UF      |       | 5.CEP                              |
| 6. Nº da DAP Física  |         |                | 7.DDD/Fone          |       | 8.E-mail (quando houver)           |
| 9.Banco  |         | 10.NºdaAgência |                     |       | 11.Nº da Conta Corrente            |
| II-RELAÇÃO DOS PRODUTOS  |         |                |                     |       |                                    |
| Produto  | Unidade | Quantidade     | Preço de Aquisição* |       | Cronograma De Entrega Dos produtos |
|  |         |                | Unitário            | Total |                                    |
|  |         |                |                     |       |                                    |



|  |  |  |      |  |           |
|--|--|--|------|--|-----------|
|  |  |  |      |  |           |
| OBS:*Preço publicado no Edital nxxx/xxxx(o mesmo que consta na chamada pública). |  |  |      |  |           |
| <b>II- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>                  |  |  |      |  |           |
| Nome   |  |  | CNPJ |  | Município |
| Endereço   |  |  |      |  | Fone      |

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