

## Edital

CHAMADA PÚBLICA Nº 004/2023

PROCESSO FILHO Nº 2023.0000.609.7730

1º Semestre/2024

### 1. DO PREÂMBULO

1.1. O CONSELHO ESCOLAR PROFESSORA JUDITH FLORESTINA DIAS, inscrito no CNPJ sob nº 00.663.900/0001-19, pessoa jurídica de direito privado, do (a) **ESCOLA ESTADUAL PROFESSORA JUDITH FLORESTINA DIAS**, sediada no município de **GOIANIRA/GO**, jurisdicionada a **COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE INHUMAS - GO**, representada neste ato pelo Presidente do Conselho Escolar, **EDVALDO GABRIEL MACHADO**, inscrito (a) no CPF nº **500.364.671-20**, Carteira de Identidade nº **1753672**, Órgão Emissor SSP-GO, no uso de suas atribuições legais, e, considerando o disposto no art. 14, §1º da Lei Federal nº 11.947/2009, na Resolução FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020, a Resolução FNDE/CD Nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, Resolução nº 02, de 10 de março de 2023, Lei Federal nº 8.666/93, o Manual de Aquisição de produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar - PNAE, 2ª edição, a Cartilha II da Agricultura Familiar e a Lei nº 5.764/1971 da Presidência da República sobre as Cooperativas, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, no Estado de Goiás, conforme especificações e quantitativos constantes no Projeto de Vendas. - **para o período de janeiro a julho de 2023**. Os Grupos Formais/Informais/Individuais deverão apresentar a documentação de Habilitação e o Projeto de Venda de 31.10.2023 até 09:59hrs do dia **21.11.2023 (data da sessão pública, até 1 min antes do horário da abertura)**, com abertura às **10:00hrs**, na sede do Conselho Escolar, situada à **Av. Rio Branco QD; B Lote 04, 52038327@seduc.go.gov.br e 623516-2375**.

### 2. DO OBJETO

2.1. Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, no Estado de Goiás, conforme especificações e quantitativos constantes no Projeto de Vendas. Os Preços desta Chamada Pública serão os preços máximos a serem pagos ao Agricultor Familiar ou suas organizações pela venda dos gêneros alimentícios, ou seja, os preços não poderão exceder aos valores publicados.

### 3. DA FONTE DOS RECURSOS FINANCEIROS

3.1. Transferido de forma automática, conforme Art. 47 "Inciso I" Resolução FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020. O FNDE transferirá recursos financeiros de forma automática, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato ou instrumento

congênera, nos termos do disposto na Lei nº11.947/2009, para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios.

#### **4. DA HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

4.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 34 da Resolução FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020.

##### **a) RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR**

Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto. (Projetos de Vendas).

##### **b) DAS EXIGÊNCIAS LEGAIS**

O fornecedor deve declarar, ainda, que possui autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis." (Projetos de Vendas).

#### **4.1.1. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES**

4.1.2. Os envelopes, não transparentes, deverão estar lacrados e identificados, com a seguinte inscrição:

**CHAMADA PÚBLICA Nº 000/2023**

**ENVELOPE Nº 1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, TRABALHISTA E TÉCNICA ESCOLA ESTADUAL PROFESSORA JUDITH FLORESTINA DIAS**

**COMISSÃO ESPECIAL DA CHAMADA PÚBLICA**

**PROPONENTE (NOME COMPLETO) /CNPJ OU CPF/Informais e Individuais**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 000/2023**

**ENVELOPE Nº 2 – PROJETO DE VENDA ESCOLA ESTADUAL PROFESSORA JUDITH FLORESTINA DIAS**

**COMISSÃO ESPECIAL DA CHAMADA PÚBLICA**

**PROPONENTE (NOME COMPLETO) /CNPJ OU CPF/Informais e Individuais**

#### **4.1.3. As certidões positivas de débito serão aceitas se, com teor de negativa.**

4.1.4. Os Grupos Formais, Informais e Individuais interessados deverão apresentar no dia, horário e local de abertura, mencionados no preâmbulo do edital, à Comissão Especial desta Chamada Pública, a Documentação e o Projeto de Vendas exigidos neste instrumento, em invólucros separados e lacrados, sendo o primeiro com o subtítulo "HABILITAÇÃO" e o segundo "PROJETO DE VENDAS", contendo os dizeres relacionados no Item 4.1.2;

4.1.5. Os documentos retirados vias INTERNET podem ser apresentadas em CÓPIA sem a devida autenticação, podendo a Comissão, caso veja necessidade, verificar sua autenticidade.

4.1.6. Não será autenticado um documento por meio de outra cópia autenticada; A comprovação de que a cópia é fiel ao documento original, deverá ser feita pela Comissão Especial desta Chamada Pública;

4.1.7. A Comissão Especial desta Chamada Pública não se responsabilizará por Propostas e ou/documentos que não forem entregues diretamente à mesma, no horário e data estabelecidos neste instrumento;

4.1.8. Após a hora e data estabelecidas neste Instrumento Convocatório, nenhum documento ou proposta será recebido pela Comissão;

4.1.9. Não serão aceitos Documentações e Projetos de Vendas via fax, e-mail, protocolo e/ou similares e, somente serão recebidos se forem entregues em envelopes devidamente lacrados;

#### **4.2. DO ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).**

O Fornecedor Individual deverá apresentar no **Envelope nº 01** os documentos abaixo relacionados:

I - A Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - O **Extrato da DAP ou CAF Física** do Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 dias (Resolução 06/2020 Art.36 §1º).

III - A **Declaração** de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de **PRODUÇÃO PRÓPRIA**, ou seja, da Agricultura Familiar, relacionada no projeto de venda (**Modelo conforme anexo postado no site** - <https://site.educacao.go.gov.br/licitacao-merenda-escolar.html> >**Chamada Pública**);

**IV – Declaração de Responsabilidade** pelo controle ao atendimento do limite individual de venda aos Fornecedores Individuais.

#### **4.3. DO ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL (organizados em grupos)**

O Grupo Informal deverá apresentar no **Envelope nº 01**, os documentos abaixo relacionados:

I - A Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - O **Extrato da DAP ou CAF Física** de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 dias (Resolução 06/2020 Art.36 §2º);

III - A **Declaração** de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de **PRODUÇÃO PRÓPRIA**, ou seja, da Agricultura Familiar, relacionada no projeto de venda (**Modelo conforme anexo postado no site** - <https://site.educacao.go.gov.br/licitacao-merenda-escolar.html> >**Chamada Pública**);

IV – Declaração de Responsabilidade pelo controle ao atendimento do limite individual de venda aos Fornecedores Informais.

#### **4.4. DO ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

O Grupo Formal deverá apresentar no **Envelope nº 01**, os documentos abaixo relacionados:

I - A Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - **CNPJ**;

II - O **Extrato da DAP ou CAF Jurídica** para **Associações e Cooperativas**, emitido nos últimos 60 dias (Resolução 06/2020 Art.36 §3º).

III - Cópia do **RG e CPF** do representante legal da empresa licitante.

IV- QSA da Cooperativa / Composição do Quadro Societário da Cooperativa e das Associações;

V - Lista dos Associados COM DAP ou CAF e SEM DAP ou CAF, caso tenha;

VI- Prova de Regularidade (Certidão) com a Fazenda Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa – Procuradoria da Fazenda), ou **Certidão Conjunta**;

VII - Prova de Regularidade (Certidão) com o **FGTS** (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço);

VIII - Cópia do **Estatuto da Cooperativa ou Associação**;

IX- **Ata de posse da atual diretoria da entidade**, registrado na Junta Comercial do Estado, no caso de **COOPERATIVAS**, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de **ASSOCIAÇÕES**;

X - A **Declaração** de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de **PRODUÇÃO PRÓPRIA**, ou seja, da Agricultura Familiar, relacionada no projeto de venda (**Modelo conforme anexo postado no site** - <https://site.educacao.go.gov.br/licitacao-merenda-escolar.html> >**Chamada Pública**);

XI – Declaração de Responsabilidade pelo controle ao atendimento do limite individual de venda aos Grupos Formais e seus Cooperados.

Obs: A solicitação elencada no item III e IV se faz necessária para demonstrar a correta formação jurídica das Cooperativas, em respeito ao disposto no art. 47, da Lei nº 5.764/1971, que assim destaca: "A sociedade será administrada por uma Diretoria ou Conselho de Administração, **composto exclusivamente de associados eleitos pela Assembleia Geral**, com mandato nunca superior a 4 (quatro) anos, sendo obrigatória a renovação de, no mínimo, 1/3 (um terço) do Conselho da Administração".

#### **4.5. DOCUMENTOS DA HABILITAÇÃO TÉCNICA**

**4.5.1. AINDA, TODOS OS INTERESSADOS** deverão incluir no Envelope de Habilitação Nº 01, além dos documentos citados no Item 4, QUANDO PROPUSEREM A FORNECER:

4.5.2. Os itens fornecidos deverão seguir os seguintes critérios:

4.5.3. Produto de **origem vegetal in natura**, dispensado a apresentação de certificados, ficando à cargo da comissão de análise a aprovação no momento da entrega das amostras dos produtos;

4.5.4. Produto de **origem animal**, a documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF);

4.5.5. Produtos de **origem vegetal processado e minimamente processados**, o Alvará Sanitário;

4.5.6. **Sucos e Polpas de Frutas**, o Certificado de registro no MAPA – Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

4.5.7. Em casos de serviços de processamento dos alimentos descritos no item 4.5.3, 4.5.4 e 4.5.5 fiquem à cargo de empresas terceirizadas, apresentar **Certificação de Prestação de Serviço, Alvará Sanitário da Empresa prestadora**, assim como, **cadastro da empresa junto à AGRODEFESA e o Selo Nacional da Agricultura Familiar (SENAF)** na embalagem dos itens;

4.5.8. Produto qualificado como **Sustentável ou Orgânico**, a documentação comprobatória da respectiva **certificação de produção orgânica ou selo de sustentabilidade**, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

**4.6. No caso de DESCONFORMIDADE** de qualquer um dos documentos constantes na habilitação, ou de amostras **fica FACULTADA a Comissão de Licitação a regularização da desconformidade**, o que será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, devendo **ser agendada a nova data, local e horário** (após decorrido o prazo) para apresentação da documentação e para a abertura do Envelope nº 2 – Das Propostas, nos termos do Art. 36 §. 4º, da Resolução nº 20/2020.

**4.7. No caso de AUSÊNCIA de** qualquer um dos documentos constantes na habilitação, ou de amostras **fica FACULTADA a Comissão de Licitação o que será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, devendo ser agendada a nova data, local e horário** (após decorrido o prazo) para apresentação da documentação e para a abertura do Envelope nº 2 – Das Propostas, nos termos do Art. 36 §. 4º, da Resolução nº 20/2020.

4.8. O direito garantido nos dispositivos anteriores diz respeito a vícios de forma e não poderá resultar em prejuízo à competitividade e/ou modificação da situação fática retratada no documento considerado irregular.

## **5. DO ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA (Relação de produtos a serem adquiridos no período).**

5.1. No **Envelope nº 02**, os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, conforme Anexos da **Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020**, **não podendo alterar sua original configuração**.

5.2. A Unidade Escolar deverá, ao receber os Envelopes nºs 01 e 02, INFORMAR aos participantes sobre o LOCAL, DIA E HORA da sessão pública.

5.2.1. A Relação dos Proponentes e o Resultado da Seleção dos projetos de venda serão apresentados em sessão pública e registrada em Ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos.

5.2.2. Sendo a Ata afixada, no mesmo dia, no Quadro Mural da Unidade Escolar e enviada ao (s) fornecedor (es) no E-MAIL (válido) informado no Projeto de Venda pelos interessados.

5.3. O (s) projeto (s) de venda a ser (em) contratado (s) será (ão) selecionado (s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.

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

5.5. Os participantes poderão ser convocados a prestarem esclarecimentos ou informações complementares, verbais ou por escrito, a respeito de documentos ou propostas apresentadas, sem que isso implique em modificações de condições originalmente propostas, sendo esse item de autonomia da Comissão Julgadora.

## 6. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

6.1. Qualquer pessoa física ou jurídica é parte legítima para impugnar o presente edital se constatada irregularidade na aplicação da Lei, devendo protocolar o pedido **até 05 (cinco) dias úteis** antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação.

6.2. Decairá do direito de impugnar os termos deste edital perante a administração o interessado que não o fizer no prazo estipulado acima.

6.3. Não será reconhecida impugnação sem nome/razão social, CPF/CNPJ, endereço, telefone, data, assinatura do impugnante e sendo pessoa jurídica, deverá estar acompanhada de documento que comprove a representatividade de quem assina a impugnação.

6.4. No caso de impugnação encaminhada por e-mail, cabe ao interessado certificar-se do recebimento, não cabendo a Comissão de Licitação nenhuma responsabilidade por falha na transmissão via internet.

## 7. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

Art. 35 Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

7.1. § 1º Entende-se por **local**, no caso de DAP Física, **o município indicado na DAP.**

7.2. § 2º Entende-se por **local**, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

7.3. § 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção: I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

7.4. § 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na (s) DAP (s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

7.5. **Caso o projeto de venda selecionado não contemple a totalidade dos itens descritos no Anexo I - deste Edital**, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos

nos § 1º e § 2º Art. 35 Resolução Federal nº 6, de 08 de maio de 2020, até que se totalize a demanda da Unidade Escolar. Logo, a adjudicação dar-se-á por ITEM.

## 8. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

8.1. Qualquer participante poderá após a divulgação do resultado, através da Ata de Sessão Pública, que será afixada no Quadro Mural da Unidade Escolar e por e-mail dos proponentes, manifestar a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de **05 (cinco) dias úteis** para apresentação de peça recursal, em similaridade ao disposto no art. 109, I, a, Lei Federal nº 8.666/1993, para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais participantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em **igual número de dias**, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, mediante solicitação oficial. A falta de manifestação imediata e motivada do participante quanto ao resultado desta Chamada Pública, importará a preclusão do direito de recurso. Os recursos imotivados ou insubsistentes não serão recebidos.

8.1.1. Caberá a Comissão Julgadora (**COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR**) analisar e posicionar quanto aos recursos apresentados.

## 9. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

9.1. As amostras dos gêneros alimentícios especificados nesta Chamada Pública deverão ser entregues na Unidade Escolar **PROFESSORA JUDITH FLORESTINA DIAS** situada à AV. Rio Branco QD: B Lote: 04 setor Padre Pelágio município de **GOIANIRA/GO**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários.

9.2. Será obrigatória a apresentação de amostras do gênero alimentício solicitado. O fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar, após o encerramento da sessão, terá o prazo de 03 (três) dias úteis, após convocação para apresentação das amostras.

9.3. O Presidente do Conselho Escolar designará uma Comissão com 03 (três) integrantes do Conselho Escolar ou Servidores da Unidade Escolar indicados por Portaria, para atesto, recebimento e aprovação dos alimentos, com a finalidade de avaliar as amostras, levando em consideração a qualidade, validade e especificação dos produtos descritos no Projeto de Venda, durante toda a vigência do contrato. Caso as amostras apresentadas não sejam aprovadas, mediante as condições pré-estabelecidas no procedimento de testes, o fornecedor será desclassificado.

9.4. Os integrantes indicados, respeitando o poder discricionário, buscando atender o anseio público de obter alimentos de qualidade, terão a obrigação de emitir um Relatório de Aprovação dos gêneros alimentícios recebidos ou emitir uma Declaração rejeitando os mesmos quando esses não atenderem os requisitos estabelecidos no Projeto de Venda; em que as participantes terão o direito do contraditório e ampla defesa no prazo de 03 (três) dias úteis.



## **10. DO LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

10.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Unidade **PROFESSORA JUDITH FLORESTINA DIAS** situada à AV. Rio Branco QD: B Lote: 04 setor Padre Pelágio município de **GOIANIRA/GO**, de acordo com o cronograma expedido pela Unidade Escolar, nos locais e datas discriminadas, no qual se atestará o seu recebimento.

10.2 A entrega deverá ser ( ) DIÁRIA ( ) SEMANAL ( ) QUINZENAL

## **11. DAS OBRIGAÇÕES**

### **11.1. DA CONTRATADA**

11.1.1. Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá fornecer os produtos de acordo com as especificações, condições e prazos previstos;

11.1.2. A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante todo o período de fornecimento dos produtos, bem como recolher os tributos que incidam, direta e indiretamente, sobre os produtos adquiridos;

11.1.3. A CONTRATADA também deverá cumprir todas as condições constantes do Termo de Referência e responder todas as consultas que a contratante realizar no que se refere ao atendimento do objeto;

11.1.4. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;

11.1.5. A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito no TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e na ORDEM DE FORNECIMENTO, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles.

### **11.2. DA CONTRATANTE**

11.2.1. Designar por meio de portaria 02 (dois) servidores da Unidade Escolar para o recebimento dos gêneros alimentícios e atesto da Nota Fiscal dos itens entregues;

11.2.2. Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da execução do objeto;

11.2.3. Efetuar o recebimento dos gêneros alimentícios, verificando se eles estão em conformidade com o Termo de Referência e as amostras apresentadas e o solicitado, incluindo relatório de acompanhamento dos serviços.

11.2.4. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio de um servidor especialmente designado por portaria, como representante da Administração, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

11.2.5. Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.

11.2.6. Inspecionar os materiais utilizados pela Contratada para execução dos serviços.

11.2.7. Assegurar o acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades.

11.2.8. Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.

11.2.9. Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

11.2.10. Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.

11.2.11. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.

11.2.12. Exigir a fiel observância dos produtos fornecidos, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à empresa CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

11.2.13. A Contratante deverá efetuar o pagamento à CONTRATADA, após apresentação da Nota Fiscal, o recebimento e o aceite dos produtos entregues, bem como rejeitar, no todo ou em parte, o produto que a empresa CONTRATADA apresentar fora as especificações do edital e seus anexos.

## **12. PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO**

12.1. O Contrato terá vigência de **07 (sete) meses**, iniciados da data da assinatura, estando sua eficácia condicionada à efetiva publicação na imprensa oficial.

## **13. DA RESCISÃO DE CONTRATO**

13.1. Poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

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

## **14. CONTROLE E EXECUÇÃO DO CONTRATO - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

14.1. Os produtos devem ser compatíveis com as referências descritas.

14.2. No ato da entrega nenhum dos produtos poderá estar com mais de 60 dias de fabricação;

14.3. Os produtos deverão ser de primeira qualidade e deverão ter prazo de validade de no mínimo de 3 (três) meses a contar a data do recebimento;

## 15. DA ASSINATURA DOS CONTRATOS - DAS ATRIBUIÇÕES DOS ENVOLVIDOS

### 15.1. CABERÁ À COORDENAÇÃO REGIONAL

15.1.1. Convocar todas as Unidades Escolares (Unidades Executoras – UEx) em um único dia e local para a assinatura dos contratos, devendo RESPEITAR O VALOR MÁXIMO de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/E.Ex, conforme disposto no item 15.2 tanto para os Grupos Formais, Individuais e Informais;

15.1.2. Convocar todos os participantes dos Grupos Formais, Informais e Individuais considerados HABILITADOS e as Unidades Escolares *em um único dia, informando o local*, e horário para a assinatura dos contratos.

### 15.2. CABERÁ AOS GRUPOS FORMAIS, INFORMAIS E INDIVIDUAIS

15.2.1. Informar à Coordenação Regional, o valor dos contratos já assinados em outras COORDENAÇÕES REGIONAIS/UNIDADES ESCOLARES, para que, dessa forma possa ser calculado o valor de contratos a serem assinados, conforme o número de associados, respeitando o limite de cada um, conforme Art. 39 da Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, que altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020;

15.2.2. CASO o valor apresentado pelas Cooperativas de Contratos assinados em outras UEx (Unidades Executoras de mesma Coordenação ou de outras Coordenações) ultrapasse o valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/E.Ex, os interessados deverão ser **INABILITADOS** convocando o próximo participante, ou, CASO não tenha outro participante, **DEVERÃO** realizar nova Chamada e aguardar os 20 (vinte) dias corridos após a publicação para a sessão pública.

### 15.3. CABERÁ AO PRESIDENTE DO CONSELHO ESCOLAR DA UEx – UNIDADE EXECUTORA

15.3.1. Nomear o GESTOR DE CONTRATO DA UEx – UNIDADE EXECUTORA para gerir e fiscalizar o contrato;

15.3.2. Comparecer no dia, local e horário conforme convocação da Coordenação Regional disposta no item 15.1.1. munido das seguintes documentações: Edital, Projeto de Vendas, documentação do fornecedor habilitado (Envelopes nº 1 e 2) e Ata de sessão pública para certificação da HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR para assinarem o Contrato e enviar o Extrato assinado para a Coordenação.

### 15.4. DA ASSINATURA DO CONTRATO

15.4.1. Q (s) selecionado (s) será (ão) convocado (s), para no prazo de até 03 (três) dias, assinar o (s) contrato (s).

15.4.2. Caso o (s) Convocado (s) não cumpra (m) o prazo estipulado, o selecionado deverá ser desclassificado, e o segundo selecionado deverá ser convocado.

### 15.5. DA PUBLICAÇÃO - APÓS A ASSINATURA DOS CONTRATOS

15.5.1. CABERÁ A COORDENAÇÃO REGIONAL, no prazo máximo de 03 (três) dias após a assinatura dos contratos, anexar de uma única vez, o RELATÓRIO (totalizando os valores por fornecedor e geral por CRE) e seus EXTRATOS DE CONTRATO no Processo Principal da Chamada Pública, conforme MODELO NO SITE para publicação a ser realizado pela Gerência de Licitação;

15.5.2. CABERÁ À GERÊNCIA DE LICITAÇÃO/SEDUC - (Secretaria de Estado da Educação/Coordenação Regional como Entidade Executora), realizar a disponibilização de todos os contratos assinados e enviar para publicação no Diário Oficial.

15.5.3. CABERÁ À GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR JUNTO AOS CONSELHOS ESCOLARES, a fiscalização e acompanhamento na execução dos Contratos, visto serem os Órgãos solicitantes da compra e Gestores dos Contratos.

## 16. DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos e efetuado por meio de Transferência Bancária, Cheque, Cartão de Crédito, conforme a disponibilidade do Conselho Escolar, contendo as respectivas Notas Fiscais, devidamente atestadas, uma vez concluído o processo legalmente adotado pelo Conselho Escolar, para solução de seus débitos, obedecida a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019;

16.2. O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária em instituição financeira e disponibilização de meios para recebimento via cartão de crédito.

16.3. As **despesas** decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

| Dotação Orçamentária                           | Níveis de Ensino - FNDE |
|--|-------------------------|
| 2023.2401.12.306.1008.2019.03.15520109.50.0000 | Ensino Fundamental      |
| 2023.2401.12.306.1008.2019.03.15520109.50.0000 | Educação Especial       |

## 17. DO ACRÉSCIMO E DA SUPRESSÃO DE SERVIÇOS

17.1. O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, conforme disposto no Art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

17.2. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no quantitativo do objeto contratado até o limite de 25% do valor inicial atualizado do contrato, conforme disposto no § 1º do Art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

17.3. Tanto os acréscimos quanto as supressões possuem o limite de **25%**, unilateralmente, do valor inicial do contrato.

## 18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - Advertência;

II – Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item 18.1.

18.2. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 18.1 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

18.3. A sanção estabelecida no inciso IV do item 18.1 é de competência exclusiva do Ministro de Estado, do Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

## 19. CONVOCAÇÃO DOS REMANESCENTES

19.1. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

## 20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. O Edital da Chamada Pública poderá ser obtido no seguinte site: <https://site.educacao.go.gov.br/licitacoes/> Chamada Pública;

20.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural, conforme Art. 39 da Resolução nº 21, de 16 de maio de 2021, para a Alimentação Escolar deverá respeitar o valor máximo de **R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora**, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com **Fornecedores Individuais e Grupos Informais**, os contratos individuais **firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais)**, por DAP/Ano/E.Ex;

II - Para a comercialização com **Grupos Formais** o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar,

inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

***VMC = NAF x R\$ 40.000,00 (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).***

§ 1º Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

§ 2º Cabe às EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

20.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da [Lei Federal nº 8.666/1993](#).

20.4. A apresentação da proposta importa como plena aceitação de todas as cláusulas do Edital.

20.5. Os casos omissos neste Edital serão dirimidos pela **COMISSÃO JULGADORA DA UNIDADE ESCOLAR**.

**(GOIANIRA/GO), aos 26 dias do mês de outubro de 2023.**

**EDVALDO GABRIEL MACHADO**

**Presidente do Conselho da Unidade Escolar.**

**ESCOLA ESTADUAL PROFESSORA JUDITH FLORESTINA DIAS**

**Secretaria de Estado da Educação**

**ANEXO II**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

Chamamento Público para a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, no Estado de Goiás, conforme especificações e quantitativos constantes no Projeto de Vendas. Os Preços desta Chamada Pública serão os preços máximos a serem pagos ao Agricultor Familiar ou suas organizações pela venda dos gêneros alimentícios, ou seja, os preços não poderão exceder aos valores publicados.

**2. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO E VALORES**

| N° | GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | DISCRIMINAÇÃO DO PRODUTO   | UNIDADE, DÚZIA, MAÇO, KG OU L | QUANTIDADE (TOTAL DO PERÍODO) | VALOR ESTIMADO (R\$) |                 |
|----|----------------------|--|-------------------------------|-------------------------------|----------------------|-----------------|
|    |                      |  |                               |                               | VALOR UNITÁRIO R\$   | VALOR TOTAL R\$ |
| 01 | ABACATE              | Abacate no ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.                                 |                               |                               |                      |                 |
| 02 | ABACAXI              | Fruta no seu estado de maturação ideal para o consumo, de boa qualidade com cascas firmes com aspectos fresco e inteiro. Sem lesões e sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Só será solicitada no período de safra do produto. |                               |                               |                      |                 |

|    |                 |  |  |  |  |  |
|----|-----------------|--|--|--|--|--|
|    |                 | Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico.   |  |  |  |  |
| 03 | ABOBORA CABUTIÁ | Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de maturação próprio para o consumo e casca firme.   |  |  |  |  |
| 04 | ABOBRINHA VERDE | Casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.        |  |  |  |  |
| 05 | AÇAFRÃO         | Cúrcuma torrada em pó, isenta de impurezas e umidade. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo.                               |  |  |  |  |
| 06 | ACELGA          | Acelga limpa de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.      |  |  |  |  |
| 07 | ACEROLA         | Acerola fresca de boa qualidade, livre de sujidades, com polpa firme. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |  |
| 08 | AGRIÃO          | Agrião com folhas de coloração verde escura, partidas em segmentos nas formas arredondadas, ovais de boa qualidade. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. |  |  |  |  |



|    |                  |   |  |  |  |  |
|----|------------------|---|--|--|--|--|
| 09 | ALFACE AMERICANA | Alface americana de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente   |  |  |  |  |
| 10 | ALFACE CRESPA    | Alface crespa de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |  |
| 11 | ALFACE LISA      | Alface lisa de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente  |  |  |  |  |
| 12 | ALHO             | Produto de boa qualidade, com dentes graúdos, sem sinais de apodrecimento ou danos causados por pragas, com bulbos firmes, de coloração uniforme, casca lisa e sem excesso de sujidades   |  |  |  |  |
| 13 | ALMEIRÃO         | Almeirão limpo e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactos e firmes. Devem estar livres de folhas externas sujas e de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. |  |  |  |  |
| 14 | BANANA MAÇÃ      | Banana maçã de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em  |  |  |  |  |

|    |                |  |  |  |  |  |
|----|----------------|--|--|--|--|--|
|    |                | saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |  |
| 15 | BANANA MARMELO | Banana marmelo de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.            |  |  |  |  |
| 16 | BANANA NANICA  | Banana nanica de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.             |  |  |  |  |
| 17 | BANANA PRATA   | Banana prata de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.              |  |  |  |  |
| 18 | BANANA TERRA   | Banana da terra de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.           |  |  |  |  |
| 19 | BATATA DOCE    | Batata doce de boa qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. |  |  |  |  |
| 20 | BATATA INGLESA | Batata inglesa, inteira, de colheita recente, livre de parasitas e larvas, sem umidade anormal, isenta de odor e sabor estranho, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou                |  |  |  |  |

|    |                              |   |  |  |  |  |
|----|------------------------------|---|--|--|--|--|
|    |                              | corpos estranhos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |  |
| 21 | BERINJELA                    | Berinjela in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.  |  |  |  |  |
| 22 | BETERRABA                    | Beterraba de boa qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |  |
| 23 | BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO | Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Os biscoitos de queijo deverão ser modelados uniformemente. Peso da embalagem: 1Kg |  |  |  |  |
| 24 | BOLO PRONTO VARIOS SABORES   | Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento   |  |  |  |  |

|    |          |   |  |  |  |  |
|----|----------|---|--|--|--|--|
|    |          | químico, sem conservantes químicos. Não podendo ser obtido de mistura pronta.   |  |  |  |  |
| 25 | BRÓCOLIS | Brócolis de primeira qualidade. Deverá ter cor verde escuro, sem lesões mecânicas e sem parasitas. Acondicionado em saco plástico próprio, atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |  |
| 26 | CAJÚ     | Caju limpo, de boa qualidade, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |  |
| 27 | CARÁ     | Cará firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações, cortes, tamanho e coloração uniforme, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou caixas de polietileno para alimentos.   |  |  |  |  |
| 28 | CEBOLA   | Cebola branca média, intactas, firmes, sem lesões de origem física e mecânica, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de sujidades. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. |  |  |  |  |
| 29 | CENOURA  | Cenoura de boa qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas e mecânicas oriundos do manuseio e transporte, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme. Livre de   |  |  |  |  |

|    |                        |   |  |  |  |  |
|----|------------------------|---|--|--|--|--|
|    |                        | sujidades. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |  |
| 30 | CHUCHU                 | Chuchu de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.          |  |  |  |  |
| 31 | COUVE MANTEIGA         | Couve manteiga limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente. |  |  |  |  |
| 32 | COUVE-FLOR             | Couve-flor fresca, cabeça graúda, entregues com as características organolépticas mantidas.   |  |  |  |  |
| 33 | DOCE BANANINHA CREMOSA | Doce de banana, em tablete, de consistência firme e macia. Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade                                 |  |  |  |  |
| 34 | ESPINAFRE              | Espinafre in natura, variedade comum, de primeira qualidade, folhas e talos novos, frescos e íntegros, coloração verde escuro e sem danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, traço de descoloração ou  |  |  |  |  |

|    |                     |  |  |  |  |  |
|----|---------------------|--|--|--|--|--|
|    |                     | manchas, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.  |  |  |  |  |
| 35 | FARINHA DE MANDIOCA | Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno, atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores. |  |  |  |  |
| 36 | FARINHA DE MILHO    | Farinha de milho tipo flocão. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico e transparente.   |  |  |  |  |
| 37 | GOIABA              | Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa. Tamanho médio.  |  |  |  |  |
| 38 | INHAME              | Inhame de boa qualidade, colheita recente, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em   |  |  |  |  |

|    |         |  |  |  |  |  |
|----|---------|--|--|--|--|--|
|    |         | saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isento de sujidades.   |  |  |  |  |
| 39 | JILÓ    | In natura graúdo, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não apresentar defeitos como: passado, imaturo, podridão e sinais de descoloração. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Isento de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderente á superfície da casca. |  |  |  |  |
| 40 | LARANJA | Laranja de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |  |
| 41 | LIMÃO   | Produto íntegro sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades   |  |  |  |  |
| 42 | MAÇA    | Maçã de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.   |  |  |  |  |

|    |               |   |  |  |  |  |
|----|---------------|---|--|--|--|--|
|    |               | Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |  |
| 43 | MAMÃO FORMOSA | Mamão no ponto de maturação adequado para o consumo, inteiro, isento de lesões e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.<br>Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |  |
| 44 | MANDIOCA      | Mandioca branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme, compacta, sabor e cor características da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades e sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente.<br>Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. |  |  |  |  |
| 45 | MANGA         | Manga de boa qualidade, livre de sujidades, lesões físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte, no ponto de maturação adequado para o consumo, com cor, sabor e odor característico.<br>Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |  |
| 46 | MARACUJÁ      | Maracujá azedo, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, verdoso, com polpa intacta e firme, livres de resíduos de fertilizantes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.<br>Acondicionada em saco plástico atóxico,  |  |  |  |  |



|    |                           |   |  |  |  |  |
|----|---------------------------|---|--|--|--|--|
|    |                           | transparente e resistente. Isento de sujidades.   |  |  |  |  |
| 47 | MASSA DE BOLO DE MANDIOCA | Mistura alimentícia a base de mandioca, podendo conter outros ingredientes na formulação. Embalagem contendo dados do fabricante, prazo de validade e data de fabricação. Peso da embalagem: 1Kg  |  |  |  |  |
| 48 | MELANCIA                  | Melancia fresca, de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, arredondada ou alongada, madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme, com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de sujidades. Acondicionada em caixas de polietileno para alimentos. |  |  |  |  |
| 49 | MEL                       | Mel de boa qualidade elaborado a partir de néctar de flores e/ou exsudatos de plantas, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal e nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá apresentar aparência parcialmente cristalizada, sem caramelização e espuma superficial.                                |  |  |  |  |
| 50 | MELÃO                     | Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor  |  |  |  |  |

|    |                         |  |  |  |  |  |
|----|-------------------------|--|--|--|--|--|
|    |                         | <p>característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada.</p> |  |  |  |  |
| 51 | MEXERICA                | <p>Mexerica “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.</p>  |  |  |  |  |
| 52 | MILHO VERDE (IN NATURA) | <p>Espiga de milho com grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante, cristalina e isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades.</p>   |  |  |  |  |
| 53 | MORANGO                 | <p>Fruto in natura, limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento</p>   |  |  |  |  |

|    |             |   |  |  |  |  |
|----|-------------|---|--|--|--|--|
|    |             | de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Bandeja com 250g.  |  |  |  |  |
| 54 | OVOS - DZ   | Tipo grande, fresco, selecionado com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente.                  |  |  |  |  |
| 55 | PÃO CASEIRO | Pão caseiro de boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados os pães mal assados, queimados, amassados, achatados, "embatumados com aspecto de massa pesada" e de características organolépticas anormais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. |  |  |  |  |

|    |  |  |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|--|--|
| 56 | PÃO DE QUEIJO CONGELADO                      | Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Os pães devem ser modelados e uniformes. O tempo máximo para descongelamento e descanso dos pães de queijo não deve ser maior que 1 hora. Peso da embalagem: 1Kg   |  |  |  |  |
| 57 | PÃO DOCE (MANDI, CAREQUINHA, MILHO E SOVADO) | Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50g a 100g.   |  |  |  |  |
| 58 | PEPINO                                       | In natura, gráudo, novo, de 1° qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.   |  |  |  |  |
| 59 | PIMENTÃO                                     | Pimentão verde de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física, mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |  |
| 60 | POLPA DE FRUTAS - VÁRIOS SABORES             | Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à |  |  |  |  |

|    |                             |   |  |  |  |  |
|----|-----------------------------|---|--|--|--|--|
|    |                             | contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. |  |  |  |  |
| 61 | POLVILHO AZEDO              | Grupo fécula da mandioca, tipo1, sem sujidade, umidade e bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente.   |  |  |  |  |
| 62 | POLVILHO DOCE               | Grupo fécula da mandioca, tipo1, sem sujidade, umidade e bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente.   |  |  |  |  |
| 63 | QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA | Queijo tipo Meia Cura, elaborado com leite de vaca, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branco-amarelado, com casca fina, sem a presença de soro em sua embalagem. Processo de maturação máxima de 15 dias.  |  |  |  |  |

|    |          |   |  |  |  |  |
|----|----------|---|--|--|--|--|
|    |          | Isento de sujidades, bolores e excrementos de insetos. Acondicionado em embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.  |  |  |  |  |
| 64 | QUIABO   | Quiabo de boa qualidade, tenros, fresco, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento, grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.   |  |  |  |  |
| 65 | RABANETE | Rabanete in natura, variedade redondo, categoria extra, classe A, tamanho médio, com raiz redonda, casca de cor vermelha uniforme e polpa branca, consistência firme, lisa e íntegra. Limpo, isento de folhas, terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, traço de descoloração, manchas, rachaduras e em estado de decomposição. Não deve estar completamente maduro. Embalagem deve ser plástica ou nylon de 20kg. |  |  |  |  |
| 66 | RAPADURA | Rapadura amarela. Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade.   |  |  |  |  |
| 67 | REPOLHO  | Repolho de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem   |  |  |  |  |

|    |               |  |  |  |  |  |
|----|---------------|--|--|--|--|--|
|    |               | desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.   |  |  |  |  |
| 68 | ROSCA         | Massa feita a base principal de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, açúcar, leite, óleo e ovos. Só serão aceitas roscas com aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitadas, portanto, as que apresentarem características organolépticas anormais, tais como: mal assadas, amassadas, de aspecto excessivamente oleosa, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos O produto que ser acondicionado em embalagens plásticas. O estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. |  |  |  |  |
| 69 | RÚCULA - MAÇO | Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.   |  |  |  |  |

|   |           |  |  |  |  |            |
|---|-----------|--|--|--|--|------------|
| 70  | TAMARINDO | Tamarindo de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.  |  |  |  |            |
| 71  | TOMATE    | Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos; estar em ponto de maturação próprio para o consumo.  |  |  |  |            |
| 72  | UVA       | Deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.  |  |  |  |            |
| 73  | VAGEM     | Deverá ser precedente de espécimes vegetais genuínos e sãs, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. |  |  |  |            |
| <b>TOTAL DE TODOS OS ALIMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS</b> |           |  |  |  |  | <b>R\$</b> |



**\*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar.**

\*Os preços apresentados na Chamada Pública são previamente definidos pela Entidade Executora, e são esses os preços que serão praticados no âmbito dos contratos de aquisição de produtos da agricultura familiar, ou seja, **o preço NÃO é critério de classificação, não há disputa de preços.**

2.1. Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na Chamada Pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substituídos constem na mesma Chamada Pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do Conselho Estadual de Alimentação - CAE, conforme Art. 33 da Resolução FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020.

### **3. DA FONTE DOS RECURSOS FINANCEIROS**

3.1. Transferido de forma automática, conforme Art. 47 Resolução FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020. O FNDE transferirá recursos financeiros de forma automática, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato ou instrumento congêneres, nos termos do disposto na Lei nº 11.947/2009, para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios.

### **4. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO TÉCNICA**

4.1. Os itens fornecidos deverão seguir os seguintes critérios:

4.1.1. Produto de **origem vegetal in natura**, dispensado a apresentação de certificados, ficando à cargo da comissão de análise a aprovação no momento da entrega das amostras dos produtos;

4.1.2. Produto de **origem animal**, a documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF);

4.1.3. Produtos de **origem vegetal processado e minimamente processados**, o Alvará Sanitário;

4.1.4. **Sucos e Polpas de Frutas**, o Certificado de registro no MAPA – Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

4.1.5. Em casos de serviços de processamento dos alimentos descritos no item 4.1.1, 4.1.2 e 4.1.3 fiquem à cargo de empresas terceirizadas, apresentar Certificação de Prestação de Serviço, Alvará Sanitário da Empresa prestadora, assim como, cadastro da empresa junto à AGRODEFESA e o Selo Nacional da Agricultura Familiar (SENAF) na embalagem dos itens;

4.1.6. Produto qualificado como **Sustentável ou Orgânico**, a documentação comprobatória da respectiva certificação de produção orgânica ou selo

de sustentabilidade, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

## 5. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

5.1. As amostras dos gêneros alimentícios especificados nesta Chamada Pública deverão ser entregues na Unidade Escolar **XX** situada à **XX** município de **XX/GO**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários.

5.2. Será obrigatória a apresentação de amostras do gênero alimentício solicitado. O fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar, após o encerramento da sessão, terá o prazo de 03 (três) dias úteis, após convocação para apresentação das amostras.

5.3. O Presidente do Conselho Escolar designará uma Comissão com 03 (três) integrantes do Conselho Escolar ou Servidores da Unidade Escolar indicados por Portaria, para atesto, recebimento e aprovação dos alimentos, com a finalidade de avaliar as amostras, levando em consideração a qualidade, validade e especificação dos produtos descritos no Projeto de Venda, durante toda a vigência do contrato. Caso as amostras apresentadas não sejam aprovadas, mediante as condições pré-estabelecidas no procedimento de testes, o fornecedor será desclassificado.

5.4. Os integrantes indicados, respeitando o poder discricionário, buscando atender o anseio público de obter alimentos de qualidade, terão a obrigação de emitir um Relatório de Aprovação dos gêneros alimentícios recebidos ou emitir uma Declaração rejeitando os mesmos quando esses não atenderem os requisitos estabelecidos no Projeto de Venda; em que as participantes terão o direito do contraditório e ampla defesa no prazo de 03 (três) dias úteis.

## 6. DO LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Unidade Escolar **Professora Judith Florestina Dias**, situada à **Av. Rio Branco QD B Lote 04 setor Padre Pelágio**, município de **GOIANIRA/GO**, de acordo com o cronograma expedido pela Unidade Escolar, nos locais e datas discriminadas, no qual se atestará o seu recebimento.

6.2 A entrega deverá ser ( ) DIÁRIA ( ) SEMANAL ( ) QUINZENAL

## 7. PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

7.1. O presente Contrato terá vigência de **07 (sete) meses**, iniciados da data da assinatura, estando sua eficácia condicionada à efetiva publicação na imprensa oficial.

## 8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos e efetuado por meio de Transferência Bancária, Cheque, Cartão de Crédito, conforme a disponibilidade do Conselho Escolar, contendo as respectivas Notas Fiscais, devidamente atestadas, uma vez concluído o processo legalmente adotado pelo Conselho Escolar, para solução de seus débitos, obedecida a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019;

8.2. O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária em instituição financeira e disponibilização de meios para recebimento via cartão de crédito.

8.3. As **despesas** decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

| <b>Dotação Orçamentária</b>                    | <b>Níveis de Ensino - FNDE</b> |
|--|--------------------------------|
| 2023.2401.12.306.1008.2019.03.15520109.50.0000 | Ensino Fundamental             |
| 2023.2401.12.306.1008.2019.03.15520109.50.0000 | Educação Especial              |

## **9. DO ACRÉSCIMO E DA SUPRESSÃO DE SERVIÇOS**

9.1. O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, conforme disposto no Art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

9.2. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no quantitativo do objeto contratado até o limite de 25% do valor inicial atualizado do contrato, conforme disposto no § 1º do Art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

9.3. Tanto os acréscimos quanto as supressões possuem o limite de **25%**, unilateralmente, do valor inicial do contrato.

## **10. CONTROLE E EXECUÇÃO DO CONTRATO - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

10.1. Os produtos devem ser compatíveis com as referências descritas.

10.2. No ato da entrega nenhum dos produtos poderá estar com mais de 60 dias de fabricação;

10.3. Os produtos deverão ser de primeira qualidade e deverão ter prazo de validade de no mínimo de 3 (três) meses a contar a data do recebimento;

### **10.4. CABERÁ AOS GRUPOS FORMAIS, INFORMAIS E INDIVIDUAIS**

10.4.1. Informar à Coordenação Regional, o valor dos contratos já assinados em outras COORDENAÇÕES REGIONAIS/UNIDADES ESCOLARES, para que,

dessa forma possa ser calculado o valor de contratos a serem assinados, conforme o número de associados, respeitando o limite de cada um, conforme Art. 39 da Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, que altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020;

10.4.1.1. CASO o valor apresentado pelas Cooperativas de Contratos assinados em outras UEx (Unidades Executoras de mesma Coordenação ou de outras Coordenações) ultrapasse o valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/E.Ex, os interessados deverão ser **INABILITADOS** convocando o próximo participante, ou, CASO não tenha outro participante, **DEVERÃO** realizar nova Chamada e aguardar os 20 (vinte) dias corridos após a publicação para a sessão pública.

#### 10.5. CABERÁ AO PRESIDENTE DO CONSELHO ESCOLAR

10.5.1. Nomear o GESTOR DE CONTRATO DA UEx – UNIDADE EXECUTORA para gerir e fiscalizar o contrato;

10.5.2. Comparecer no dia, local e horário conforme convocação da Coordenação Regional disposta no item 10.6.1, munido das seguintes documentações: Edital, Projeto de Vendas, documentação do fornecedor habilitado (Envelopes nº 1 e 2) e Ata de sessão pública para certificação da HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR para assinarem o Contrato e enviar o Extrato assinado para a Coordenação.

#### 10.6. CABERÁ À COORDENAÇÃO REGIONAL

10.6.1. Convocar todas as Unidades Escolares (Unidades Executoras – UEx) em um único dia e local para a assinatura dos contratos, devendo RESPEITAR O VALOR MÁXIMO de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/E.Ex, conforme disposto no item 14.2 tanto para os Grupos Formais, Individuais e Informais;

10.6.2 Convocar todos os participantes dos Grupos Formais, Informais e Individuais considerados HABILITADOS e as Unidades Escolares *em um único dia, informando o local*, e horário para a assinatura dos contratos.

#### 10.7. DA ASSINATURA DO CONTRATO

10.7.1 O (s) selecionado (s) será (ão) convocado (s), para no prazo de até 03 (três) dias, assinar o (s) contrato (s).

10.7.2. Caso o (s) Convocado (s) não cumpra (m) o prazo estipulado, o selecionado deverá ser desclassificado, e o segundo selecionado deverá ser convocado.

#### 10.8. APÓS A ASSINATURA DOS CONTRATOS

10.8.1. **CABERÁ A COORDENAÇÃO REGIONAL**, no prazo máximo de 03 (três) dias após a assinatura dos contratos, anexar de uma única vez, o RELATÓRIO (totalizando os valores por fornecedor e geral por CRE) e seus EXTRATOS DE CONTRATO no Processo Principal da Chamada Pública, conforme MODELO NO SITE para publicação a ser realizado pela Gerência de Licitação;

10.8.2. **CABERÁ À GERÊNCIA DE LICITAÇÃO/SEDUC - (Secretaria de Estado da Educação/Coordenação Regional como Entidade Executora)**, realizar a disponibilização de todos os contratos assinados e enviar para publicação no Diário Oficial.

10.8.3. **CABERÁ À GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GAESC JUNTO AOS CONSELHOS ESCOLARES**, a fiscalização e acompanhamento na execução dos Contratos, visto serem os Órgãos solicitantes da compra e Gestores dos Contratos.

#### **10.9. DA RESCISÃO DE CONTRATO**

10.9.1. Poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

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

10.10. A administração pública, via SEDUC, Coordenação Regional de Educação e/ou Unidade Escolar, poderá a qualquer momento realizar visita in loco nos locais de produção dos alimentos.

#### **11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

11.1 Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá fornecer os produtos de acordo com as especificações, condições e prazos previstos;

11.2 A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do contrato , em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante todo o período de fornecimento dos produtos, bem como recolher os tributos que incidam, direta e indiretamente, sobre os produtos adquiridos;

11.3 A CONTRATADA também deverá cumprir todas as condições constantes deste Termo de Referência e responder todas as consultas que a contratante realizar no que se refere ao atendimento do objeto;

11.4 Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;

11.5 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito neste TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e na ORDEM DE FORNECIMENTO, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles.

#### **12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

12.1 Designar por meio de portaria 02 (dois) servidores da Unidade Escolar para o recebimento dos gêneros alimentícios e atesto da Nota Fiscal dos itens entregues;

12.2 Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da execução do objeto;

12.3 Efetuar o recebimento dos gêneros alimentícios, verificando se eles estão em conformidade com o Termo de Referência e as amostras apresentadas e o solicitado, incluindo relatório de acompanhamento dos serviços.

12.4 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio de um servidor especialmente designado por portaria, como representante da Administração, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

12.5 Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.

12.6 Inspecionar os materiais utilizados pela Contratada para execução dos serviços.

12.7 Assegurar o acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades.

12.8 Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.

12.9 Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

12.10 Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.

12.11 Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.

12.12 Exigir a fiel observância dos produtos fornecidos, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à empresa CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

12.13 A Contratante deverá efetuar o pagamento à CONTRATADA, após apresentação da Nota Fiscal, o recebimento e o aceite dos produtos entregues, bem como rejeitar, no todo ou em parte, o produto que a empresa CONTRATADA apresentar fora as especificações do edital e seus anexos.

### **13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

13.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - Advertência;

II – Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a

penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item 12.1.

13.2. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.1 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

13.3. A sanção estabelecida no inciso IV do item 13.1 é de competência exclusiva do Ministro de Estado, do Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

#### 14. CONVOCAÇÃO DOS REMANESCENTES

14.1. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

#### 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. O Edital da Chamada Pública poderá ser obtido no seguinte site: <https://site.educacao.go.gov.br/licitacoes/>, clicar em Chamada Pública;

15.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural, conforme Art. 39 da Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, que altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, para a Alimentação Escolar deverá respeitar o valor máximo de **R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF/Ano/Entidade Executora**, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com **Fornecedores Individuais e Grupos Informais**, os contratos individuais **firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais)**, por CAF/Ano/E.Ex;

II - Para a comercialização com **Grupos Formais** o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de CAF Familiar, inscritos na CAF Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

**$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$  (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (CAFs familiares) inscritos na CAF jurídica).**

§ 1º Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

§ 2º Cabe às EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

15.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III, Seção IV - Da Execução dos Contratos, da Lei Federal nº 8.666/93.

15.4. A apresentação da proposta importa como plena aceitação de todas as cláusulas do Edital.

15.5. Os casos omissos neste Termo de Referência serão dirimidos pela **COMISSÃO JULGADORA DA UNIDADE ESCOLAR**.



MINUTA DE CONTRATO  
CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2023  
Processo Filho nº 0000.0000.000.0000  
1º semestre de 2024

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

O ESCOLA ESTADUAL PROFESSORA JUDITH FLORESTINA DIAS, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Rua Av. Rio Branco QD B Lote 04 setor Padre Pelágio GOIANIRA/GO inscrita no CNPJ sob n.º 00.663.900/0001-19, representada neste ato pelo (a) Presidente do Conselho Escolar, o Sr. EDVALDO GABRIEL MACHADO, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), situado à (ENDEREÇO COMPLETO DA COOPERATIVA E/OU , INCLUSIVE MUNICÍPIO) inscrito no CNPJ sob n.º (NÚMERO CNPJ), (para grupo formal), CPF sob n.º(NÚMERO CPF) (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentado nas disposições da [Lei Federal nº 11.947/2009](#) e da [Lei Federal nº 8.666/93](#), e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 000/2023, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, no Estado de Goiás, para alunos da rede de educação básica pública, 1º semestre de 2024, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública n.º 000/2023, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

### 2. CLÁUSULA SEGUNDA: DA VIGÊNCIA

2.1. O presente Contrato terá vigência de **07 (sete) meses**, iniciados da data da assinatura, estando sua eficácia condicionada à efetiva publicação na imprensa oficial.

### 3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO LIMITE 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 Art. 39 da Resolução nº 21, de 16 de maio de 2021.

#### 4. CLÁUSULA QUARTA: DO LOCAL DE ENTREGA, DA PERIODICIDADE, DA QUANTIDADE, DO VALOR, DA EMISSÃO DAS NOTAS FISCAIS

4.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Unidade Escolar PROFESSORA JUDITH FLORESTINA DIAS, situada à **Av. Rio Branco qd B lote 04 setor Padre Pelágio**, município de **GOIANIRA/GO**, de acordo com o cronograma expedido pela Unidade Escolar, nos locais e datas discriminadas, no qual se atestará o seu recebimento.

4.2. Pelos gêneros alimentícios ENTREGUES, nos quantitativos descritos abaixo (na tabela), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ e compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE nas quantidades especificadas abaixo.

a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.

b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

| Produto                        | Unidade, Maço, K ou L | Quantidade | Periodicidade de Entrega (diária, semanal ou quinzenal) | Preço de Aquisição |             |
|--------------------------------|-----------------------|------------|---|--------------------|-------------|
|                                |                       |            |   | Preço Unitário     | Preço Total |
|                                |                       |            |   |                    |             |
|                                |                       |            |   |                    |             |
| <b>Valor Total do Contrato</b> |                       |            |   |                    |             |

#### 5. CLÁUSULA QUINTA: DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS E DO PAGAMENTO

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

| Dotação Orçamentária                           | Níveis de Ensino - FNDE |
|--|-------------------------|
| 2023.2401.12.306.1008.2019.03.15520109.50.0000 | Ensino Fundamental      |
| 2023.2401.12.306.1008.2019.03.15520109.50.0000 | Educação Especial       |

5.2. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos e efetuado por meio de Transferência Bancária, Cheque, Cartão de Crédito, conforme a disponibilidade

do Conselho Escolar, contendo as respectivas Notas Fiscais, devidamente atestadas, uma vez concluído o processo legalmente adotado pelo Conselho Escolar, para solução de seus débitos, obedecida a ordem cronológica de pagamento a que se refere o Decreto Estadual nº 9.561/2019;

5.3. O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária em instituição financeira e disponibilização de meios para recebimento via cartão de crédito.

## **6. CLÁUSULA SEXTA: DO ACRÉSCIMO E DA SUPRESSÃO DE SERVIÇOS**

6.1. O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, conforme disposto no Art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

6.2. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no quantitativo do objeto contratado até o limite de 25% do valor inicial atualizado do contrato, conforme disposto no § 1º do Art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

6.3. Tanto os acréscimos quanto as supressões possuem o limite de 25%, unilateralmente, do valor inicial do contrato.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA: DO RESSARCIMENTO**

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

## **8. CLÁUSULA OITAVA: DAS OBRIGAÇÕES**

### **8.1. DA CONTRATADA**

8.1.1. Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá fornecer os produtos de acordo com as especificações, condições e prazos previstos;

8.2.2. A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante todo o período de fornecimento dos produtos, bem como recolher os tributos que incidam, direta e indiretamente, sobre os produtos adquiridos;

8.2.3. A CONTRATADA também deverá cumprir todas as condições constantes do Termo de Referência e responder todas as consultas que a contratante realizar no que se refere ao atendimento do objeto;

8.2.4. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;

8.2.5. A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito no TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e na ORDEM DE FORNECIMENTO, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles.

## **8.2. DA CONTRATANTE**

8.2.1. Designar por meio de portaria 02 (dois) servidores da Unidade Escolar para o recebimento dos gêneros alimentícios e atesto da Nota Fiscal dos itens entregues;

8.2.2. Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da execução do objeto;

8.2.3. Efetuar o recebimento dos gêneros alimentícios, verificando se eles estão em conformidade com o Termo de Referência e as amostras apresentadas e o solicitado, incluindo relatório de acompanhamento dos serviços.

8.2.4. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio de um servidor especialmente designado por portaria, como representante da Administração, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

8.2.5. Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.

8.2.6. Inspecionar os materiais utilizados pela Contratada para execução dos serviços.

8.2.7. Assegurar o acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades.

8.2.8. Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.

8.2.9. Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

8.2.10. Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.

8.2.11. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência.

8.2.12. Exigir a fiel observância dos produtos fornecidos, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à empresa CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

8.2.13. A Contratante deverá efetuar o pagamento à CONTRATADA, após apresentação da Nota Fiscal, o recebimento e o aceite dos produtos entregues, bem como rejeitar, no todo ou em parte, o produto que a empresa CONTRATADA apresentar fora as especificações do edital e seus anexos.

## **9. CLÁUSULA NONA: DA MULTA**

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

#### **10. CLÁUSULA DÉCIMA: DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

10.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de Contrato da Unidade Escolar, da Coordenação Regional, da Secretaria de Estado da Educação, da Entidade Executora, da Gerência de Alimentação Escolar, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

#### **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA LEGISLAÇÃO**

11.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela **Chamada Pública n.º 000/2023**, pela Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020, Resolução nº 2, de 10 de março de 2023 pela [Lei Federal nº 8.666/1993](#) e pela [Lei Federal nº 11.947/2009](#), em todos os seus termos e alterações dadas com a Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020 e Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021.

#### **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DO ADITIVO**

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

#### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO**

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

#### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA RESCISÃO DE CONTRATO**

14.1. Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

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

#### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO REAJUSTE DE PREÇOS**

15.1. Os preços ora pactuados são fixos e irremovíveis durante toda a vigência do contrato.

## 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - Advertência;

II – Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item 16.1.

16.2. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 16.1 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

16.3. A sanção estabelecida no inciso IV do item 16.1 é de competência exclusiva do Ministro de Estado, do Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

## 17. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DO FORO

17.1. É competente o Foro da Comarca de (CIDADE/MUNICÍPIO) para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

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

(MUNICÍPIO/UF), \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

---

CONTRATADO (S) /CPF (Individual ou Grupo Informal)

---

CONTRATADA/CNPJ (Grupo Formal)

---

PRESIDENTE DO CONSELHO ESCOLAR /CNPJ

---

\_\_\_\_\_  
(NOME DA UNIDADE ESCOLAR)

TESTEMUNHAS:

1.

\_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

2.

\_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_