

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 051/2017

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 012/2017

CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017

CHAMADA PÚBLICA para a aquisição hortifrúti, biscoitos, rapaduras e carnes, provenientes da **Agricultura Familiar** para atender as Escolas Municipais e CEMEI da Rede Municipal de Ensino no Exercício de 2017.

A presente Chamada Pública será regida pela LEI FEDERAL Nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução /CD/FNDE nº 038 de 16 de Julho de 2009, alterada pela resolução de 25 de 04 de julho de 2012; Resolução nº 26 do FNDE de 17 de junho de 2013 e a Resolução nº 04 do FNDE de 02 de abril de 2015, aplicando-se subsidiariamente as normas sobre licitações e contratos administrativos.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTE**, Estado de Minas Gerais, através de sua Comissão Permanente de Licitação designada pela Portaria nº 043 de 15 de fevereiro de 2017, composta por Membro, designada Presidente; e pelos membros, servidores públicos, Membro2 e Membro3; comunica que se acha aberta **CHAMADA PÚBLICA** para a aquisição de gêneros alimentícios da **Agricultura Familiar** para atender as Escolas Municipais e CEMEI da Rede Municipal de Ensino no Exercício de 2017, deste Município de São João da Ponte - MG.

Os grupos formais ou informais, bem como os fornecedores individuais interessados em concorrer à contratação com a Administração Municipal, deverão apresentar a documentação para habilitação e o Projeto de Venda **até o dia 28 de junho de 2017, no horário de 08h30min, no Pólo de Apoio Presencial UAB, localizada na Travessa Antônio Magalhães, nº 29 – Centro - São João da Ponte/MG, CEP: 39.430-000, podendo os envelopes serem entregues antecipadamente até a presente data.**

Os interessados poderão retirar o Edital completo no Departamento de Licitação desta Prefeitura Municipal de São João da Ponte ou solicitar o respectivo Edital através do e-mail psaojooadapontelicitacao@gmail.com. O edital também

encontra-se disponível no site do município www.saojoaodaponte.mg.gov.br na rede mundial de computadores (internet).

O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de **R\$ 20.000,00 (Vinte mil reais), por DAP por ano, conforme disciplinado no art. 32 da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.**

Serão adotados como preço de compra os Preços de Referência constantes do Termo de Referência anexo ao presente Edital, que se originou do preço médio pesquisado em âmbito local, regional, territorial, estadual ou nacional, nessa ordem, dos produtos da Agricultura e do Empreendedor Familiar Rural, conforme disposto no §1º do Art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

1. DO OBJETO

O objeto da presente **CHAMADA PÚBLICA** a aquisição de hortifrúti, biscoitos, rapaduras e carnes, provenientes da **Agricultura Familiar** para atender as Escolas Municipais e CEMEI da Rede Municipal de Ensino no Exercício de 2017, conforme nos termos do art. 14 da Lei Federal 11.947/2009 e Resolução nº38/2009 do FNDE, de 16/07/2009 alterada pela Resolução nº25/2012, de 04/07/2012, conforme especificações e quantidades no item 1.1, observado em tudo o que consta do Termo de Referência que faz parte integrante deste Edital.

1.1. PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO	VL. UNIT	VL. TOTAL
01	600	KG	ABACATE DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		

02	1590	KG	<p>ABÓBORA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES- SACA CONTENDO 24 KG.</p>		
03	1870	MOLHO	<p>ALFACE DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. - MOLHO</p>		

04	400	KG	ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES – CAIXA COM 10 KG		
-----------	-----	----	---	--	--

05	7750	KG	<p>BANANA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. - QUANTIDADE SUFICIENTE PARA NUMERO TOTAL DE ALUNOS.</p>		
----	------	----	--	--	--

06	1800	KG	BATATA DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. - CAIXA 20 KG		
07	4050	KG	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA		
08	1800	KG	BISCOITO DE DOCE DE POLVINHO- PACOTE DE 02 KG E BEM LACRADO		
09	2905	KG	BISCOITO DE SAL DE FARINHA DE TRIGO- PACOTE DE 02 KG E BEM LACRADO		

10	3572	KG	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA - PACOTE DE 02 KG E BEM LACRADO		
11	2240	KG	BOLO DE FUBÁ - FORMATO REDONDO E BEM LACRADO		
12	2240	KG	BOLO DE TRIGO - FORMATO RETANGULAR E BEM LACRADO		
13	3000	KG	CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES - EM SACA DE 20 KG		

14	3150	KG	<p>CENOURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. – EM CAIXA DE 20 KG</p>		
15	1300	KG	<p>CHUCHU DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES- CAIXA 20 KG</p>		

16	230	KG	<p>CORANTE (COLORÍFICO) EM PÓ FINO, NA COR ALARANJADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCU EM PÓ OU EXTRATO OLEOSO DE URUCU ADICIONADO OU NÃO DE SAL E DE ÓLEOS COMESTÍVEIS. O COLORÍFICO DEVERÁ SER PREPARADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE BOA QUALIDADE E NÃO DEVERÁ APRESENTAR CHEIRO ACRE OU RANÇOSO. PROCESSADO NO PRAZO MÁXIMO DE 60(SESENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.- EM PCTE DE 01 KG OU PCTE 500G.</p>		
17	1225	MOLHOS	<p>COUVE DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. - MOLHO</p>		

18	750	KG	FARINHA FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PROCESSADO NO PRAZO MÁXIMO DE 60(SESENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.- PACOTE DE 01 KG E BEM LACRADO		
19	1440	KG	FEIJÃO TIPO 1 DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA E VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MAIS QUE 15% DE UMIDADE E 0,5% DE SUBSTÂNCIAS NÃO COMESTÍVEIS. - PACOTE DE 01 KG E BEM LACRADO		

20	1150	KG	<p>LARANJA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES</p>		
----	------	----	---	--	--

21	260	KG	LIMÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
22	1560	KG	MAMÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO		

23	1875	KG	MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADURAS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.- SACA COM 50 KG		
24	10200	UNIDADES	MILHO VERDE – ESPIGA		
25	175	DUZIA	OVO DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PENTES COM 30 UNIDADES.		
26	1200	KG	PEPINO		

27	580	KG	PIMENTÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
28	2164	KG	POLPA DE FRUTA - PACOTE DE 01 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO SABOR		
29	404	KG	QUIABO		

30	660	KG	REPOLHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
31	10.926	UNIDAD ES	ROSCA - PACOTES COM 10 UNIDADES, BEM LACRADO		
32	7.500	UNIDAD ES	RAPADURA - EM BARRA DE 30 GRAMAS A UNIDADE		
33	225	KG	TEMPERO CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G		

34	1500	KG	TOMATE DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES		
----	------	----	---	--	--

35	2000	KG	<p>CARNE SUINA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTE EM BIFES PEQUENOS, SUINA; PROCESSADA, DE LIMPAS E FINS CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS), DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPEÇÃO SANITARIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COAGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISITCOS, PESAANDO 2KG; NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p>		
----	------	----	--	--	--

36	3400	KG	<p>CARNE TIPO ADEM DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTE EM CUBOS BOVINA, PROCESSADA, DE LIMPAS E FINS CONGELADOS (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS), DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPEÇÃO SANITARIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COAGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISITCOS, PESAANDO 2KG; NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p>		
----	------	----	--	--	--

37	2700	KG	<p>FRANGO CAIPIRA CONGELADO EM PEDAÇOS, PEITO SEM OSSO E SEM PELE, PARTES INTEIRAS, TAMANHO PADRÃO SEM TEMPERO, CONGELADA COM ASPECTO, COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS, PARASITAS, PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES COAGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMOS NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME, CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS), O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE 2KG, O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO AS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPIAS E ORGANOLEPTICAS ANTES E APÓS COZINHA. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERA SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p>		
VALOR TOTAL R\$					

Conforme exigência legal, a Coordenadoria de Compras realizou pesquisa de preços de mercado e estimativa de custos junto a empresas do ramo do objeto licitado para apuração da média estimada bem como para formação do preço de referência dos itens acima citados. Esses orçamentos encontram – se juntados aos autos e disponíveis aos interessados.

1.1.1. As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.

1.1.2. As hortaliças deverão ser frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado ao consumo, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

1.1.3. Deverão ser isentas de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens sem umidade externa anormal, isenta de odor e sabor estranhos, isentos de enfermidades e não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

2. DA JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO

2.1. A merenda escolar é de fornecimento obrigatório por parte da Administração Municipal e deve ainda atender aos requisitos mínimos de qualidade e valor nutricional, e se destina a todos os alunos da Educação Básica do Município.

2.2. A Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 determina que, quando da aquisição de produtos para a merenda escolar, seja investido, no mínimo, 30% dos recursos do programa FNDE/PNAE na aquisição direta da Agricultura Familiar, visando garantir que os alimentos cheguem ainda frescos, sem a presença de agrotóxicos, e permitir que as crianças se alimentem na merenda daquilo que estão acostumados a consumir também em suas próprias casas.

2.3. Essa prática tem ainda outro viés, que é o fomento da produção local, incremento da comercialização, geração de emprego e renda, incentivando a produção agrícola local, fixação do homem no campo, e o desenvolvimento regional sustentável.

2.4. A definição dos produtos pelo Nutricionista municipal deve garantir o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos da Educação Básica durante a permanência na Escola e Creche, contribuindo para o seu crescimento

e desenvolvimento, melhoria do rendimento escolar e aprendizagem, e ainda auxiliando na formação de bons hábitos alimentares.

2.5. Na definição do cardápio o Departamento Municipal de Educação juntamente com o Nutricionista Escolar deste Município, buscou auxílio e informações junto a EMATER e Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS), para levantar quais os principais produtos agrícolas produzidos e ofertados no Município de São João da Ponte - MG.

2.6. Com tais informações foi elaborado cardápio com as devidas quantidades necessárias para suprir toda a demanda das escolas da Rede Pública Municipal e foi definida a listagem dos produtos a serem adquiridos através da Agricultura Familiar, conforme determina a Legislação permanente.

2.7. Por fim, justifica-se a repetição da contratação em tela dos remanescentes do Procedimento anterior, vez que não obteve êxito no total planejado para atender a demanda deste exercício.

3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. Os pagamentos devidos em função das contratações decorrentes desta **CHAMADA PÚBLICA** serão custeados com recursos disponíveis nas seguintes dotações orçamentárias:

02. 09. 12. 361. 0004. 2057 MANUT. DAS ATIVIDADES COM NUTRIÇÃO 333903000000 MATERIAL DE CONSUMO Fonte 1144 REDUZ 3359
--

4. DA HABILITAÇÃO

4.1. Grupos Formais:

4.1.1 - Os grupos formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações deverão apresentar no **envelope nº 1** – Habilitação, os seguintes documentos:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP, acompanhado do extrato, pessoa jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 dias;
- c) Prova de regularidade para com o INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;

- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do grupo, relativa aos tributos mobiliários;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, com Efeitos de Negativa, expedida pela Justiça do Trabalho;
- f) Cópia do Estatuto e da Ata de posse da atual diretoria da entidade registrado na Junta Comercial, no caso de Cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica.
- g) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- h) Cópia do RG e CPF do representante legal e o número da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor dos gêneros constantes no Projeto.

4.2. Grupos Informais:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF);
- b) O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante emitido nos últimos 30 dias;
- c) A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, com Efeitos de Negativa, expedida pela Justiça do Trabalho;
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

4.3. Fornecedores Individuais:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF);
- b) O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante emitido nos últimos 30 dias;
- c) A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, com Efeitos de Negativa, expedida pela Justiça do Trabalho;

e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionados no projeto de venda.

4.4. Informações adicionais sobre a documentação do Envelope nº 1 -

Habilitação:

4.4.1. A documentação poderá ser apresentada no original ou por qualquer processo de cópia desde que autenticada por Cartório competente ou mesmo cópia simples acompanhada do original para que seja autenticada, no ato de sua apresentação, por membro da Comissão Permanente de Licitação.

4.4.2. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitações de documentos” em substituição aos documentos aqui exigidos.

4.4.3. Na hipótese de não constar prazo de validade nos documentos apresentados, serão aceitos como válidos os emitidos até 90 (noventa) dias anteriores à data marcada para a abertura dos envelopes.

4.4.4. Se faltar algum documento ou se algum documento apresentar falha não sanável na sessão, o fato acarretará a **INABILITAÇÃO** do proponente.

4.5. O envelope nº 1 - Habilitação deverá ser entregue fechado, indevassável, contendo na sua parte externa as seguintes informações:

ENVELOPE Nº. 1 - HABILITAÇÃO
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 051/2017
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 012/2017
CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017
IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE
(razão social/nome, endereço, telefone)

5. DO PROJETO DE VENDA

5.1. Os grupos **formais ou informais e os fornecedores individuais** deverão apresentar no **envelope nº 2**, numa única via, o **PROJETO DE VENDA** o qual deverá ser elaborado de acordo com o Modelo apresentado no **ANEXO III deste edital**.

5.2. A avaliação dos Projetos será considerada por ITEM, podendo o interessado apresentar proposta para um item apenas, ou para todos os itens que compõem

o objeto desta Chamada Pública, desde que seu futuro contrato não ultrapasse o limite de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil.

5.3. O envelope nº 2 – Projeto de Venda deverá ser entregue fechado, indevassável, contendo na sua parte externa as seguintes informações:

ENVELOPE Nº. 2 –PROJETO DE VENDA
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 051/2017
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 012/2017
CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017
IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE
(razão social/nome, endereço, telefone)

6. RECEBIMENTO DOS ENVELOPES, JULGAMENTO

6.1. Até o dia estabelecido no preâmbulo deste Edital, serão recebidos os envelopes nº 1 e nº 2 com a presença dos interessados.

6.2. Serão abertos inicialmente às **08h30min do dia 28/06/2017** os envelopes nº 1 dos participantes e os seus conteúdos colocados à disposição para serem examinados e vistos pelos interessados presentes.

6.3. Ato contínuo, o conteúdo dos envelopes será examinado pelos membros da Comissão Permanente de Licitação e Comissão para Julgamento da Agricultura Familiar os quais habilitarão os participantes que tiverem atendido o estabelecido desta CHAMADA PÚBLICA e inabilitarão os que não atenderem.

6.4. Os participantes que forem inabilitados e tiverem intenção de interpor recurso, deverão manifestar essa intenção na própria sessão pública e registrar na ata a síntese desse recurso. Os recursos deverão ser protocolizados na Divisão de Licitação, em até 02 (dois) dias úteis, após a abertura dos envelopes de Habilitação.

6.5. Os recursos serão analisados e julgados no prazo de até 03 (três) dias da petição.

6.6. Não havendo recurso(s) ou feito o julgamento dos impetrados, serão abertos os envelopes nº 2 – Projeto de Venda e feita a distribuição do objeto desta CHAMADA PÚBLICA entre os participantes.

7. DO CONTRATO, ENTREGA, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

7.1. Uma vez declarado “VENCEDOR”, o proponente vendedor deverá assinar o CONTRATO de fornecimento dos Gêneros Alimentícios, conforme modelo apresentado no **ANEXO II (Minuta de Contrato)**.

7.2. Os produtos serão entregues de forma parcelada, ao longo do ano letivo, conforme a necessidade e mediante ordem de fornecimento da Secretaria Municipal de Educação.

7.2.1. A Secretaria Municipal de Educação elaborará calendário contendo programação estimada da entrega das mercadorias, respeitada a sazonalidade de produção, comunicando aos produtores contratados.

7.2.2. O transporte dos produtos corre por conta dos produtores contratados, devendo as mercadorias ser entregues diretamente no nas ESCOLAS DO MUNICIPIO, sempre entre 08h00min da manhã e 16h00min, no prazo máximo de 03 (três) dias contados do recebimento da ordem de fornecimento.

7.2.3. Após a entrega dos produtos por parte dos contratados no endereço estipulado, sua distribuição para as escolas municipais e CEMEI ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, às expensas do Município.

7.2.4. Antes da formalização do contrato e após a fase de escolha do projeto de venda do grupo formal ou informal ou individual, a Secretaria Municipal de Educação, realizará visita técnica aos produtores inclusos no projeto de venda, a fim de certificar se sua produção está de acordo com o declarado no projeto, devendo ser emitido Relatório de Visita que ficará arquivado junto a Secretaria Municipal de Educação.

7.2.4.1. Os produtores que não estiverem produzindo dentro de padrões mínimos determinados pela Vigilância Sanitária, ou que apresentarem outras deficiências que possam comprometer a produção ou a qualidade das mercadorias, deverão regularizar sua situação no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da visita técnica, sob pena de decair do direito de contratar.

7.2.5. O descumprimento das entregas conforme programação da Secretaria Municipal de Educação acarretará em sanções aos contratados, conforme previsto no contrato.

7.2.6. Tendo em vista que após a Chamada Pública os produtores deverão se programar para o fornecimento dos produtos, de acordo com a sazonalidade, não haverá análise de amostras, devendo o produto ser avaliado pelo nutricionista na primeira entrega.

7.2.7. Os entregadores deverão estar uniformizados e calçados com sapatos fechados e deverão também aguardar a conferência dos produtos no local da entrega.

7.2.8. Os produtos deverão ser acondicionados pelos produtores em caixas adequadas e higienizadas.

6.2.9. As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida no Edital.

6.2.10. As caixas dos alimentos deverão conter em sua parte externa a descrição de peso.

6.2.11. O recebimento dos gêneros alimentícios será formalizado através de RECIBO DE ENTREGA (Termo de Recebimento).

6.2.12. O objeto da Chamada Pública será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

6.2.13. Constatada irregularidades no objeto contratual, na forma na cláusula anterior, a Contratante poderá:

a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

a-1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantidos o preço inicialmente contratado.

b) Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b-1) Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois)

dias úteis, contados da notificação por escrito, mantendo o preço inicialmente contratado.

6.2.14. O pagamento será feito pela Prefeitura **em até 30 (trinta) dias** após a entrega dos produtos e a apresentação do Documento Fiscal, devidamente conferido e liberado pelo setor responsável, mediante crédito em conta corrente da Contratada de preferência no **BANCO DO BRASIL S/A**, devidamente cadastrada na TESOUREARIA, valendo como recibo o comprovante de depósito, correspondente ao fornecimento efetuado vedado a antecipação do pagamento para cada faturamento.

7. DO PRAZO DE FORNECIMENTO E PREVISÃO DE QUANTIDADE

7.1. O objeto da presente Chamada Pública será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

7.2. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

7.3. O período para fornecimento será até 20 de Dezembro de 2017 (Conforme Calendário Escolar), contados a partir da data da assinatura do contrato, o qual poderá ser prorrogado nos termos do inciso I do artigo 57 da Lei 8.666/93 e suas alterações.

7.4. A quantidade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados pelo Nutricionista do Município e executados pelas Escolas e CEMEI.

7.5. Pela inexecução parcial ou total será aplicada multa de 5% (cinco por cento) do valor da obrigação descumprida após regular processo administrativo, sem prejuízo das sanções aplicadas no art. 87 da Lei nº 8.666/93.

8. DO JULGAMENTO E DOS PREÇOS

8.1. Serão considerados habilitados os proponentes que apresentarem a documentação solicitada no **item 3** e seus subitens, de forma completa, atualizados e válidos na forma da Lei.

8.2. O preço de AQUISIÇÃO/COMPRA dos gêneros alimentícios será o preço médio pesquisado através de orçamentos conforme estipulado no conforme § 1º

do Art. 29 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e que serão apresentados pelos proponentes.

8.2.1 – SERÃO ACEITOS SOMENTE OS PREÇOS ESTABELECIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO IV) DESTA EDITAL, COM EXCEÇÃO DOS CASOS ESTABELECIDOS **NESTE ITEM 8.**

8.3. Em se tratando de produto coberto pelo PGPAF – Programa de Garantia de Preços para a Agricultura Familiar, o preço não poderá ser inferior ao preço apresentado pelo PGPAF.

8.4. O projeto de venda que apresentar produtos orgânicos ou agro ecológicos, com devida certificação segundo Lei nº 10.831/2003, deverão ser acrescidos 30% ao valor de referência, de acordo com o § 2º do Art. 29 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013.

8.4.1. Os preços serão fixos durante a vigência contratual.

8.5. Na análise das propostas e na aquisição dos gêneros alimentícios, serão priorizadas as propostas dos grupos do Município de São João da Ponte - MG, e as dos grupos formais conforme artigos 13 e 14 da lei nº 11.947/2.009, e Artigo 25 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013.

9. DAS SANÇÕES

9.1. Quem convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento das execuções de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções previstas na Lei Federal 8.666/93 e posteriores alterações e demais penalidades legais. 9.2. As penalidades serão aplicadas mediante procedimentos administrativos, garantindo o exercício de prévia e ampla defesa.

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. Informações sobre essa **CHAMADA PÚBLICA** poderão ser obtidas pelo telefone (38) 3234-1634, no Departamento de Licitações localizado na Praça Olímpio Campos, nº 128 – Centro – São João da Ponte – MG, ou pelo e-mail: psaojoaodapontelicitaçao@gmail.com.

10.2. Não serão considerados documentos apresentados por via postal, e-mail ou fax-símile.

10.3. Os documentos deverão ser obrigatoriamente originais ou cópia previamente autenticada por cartório ou pela Comissão Permanente de Licitação.

10.4. A lista dos fornecedores credenciados, e na ordem de classificação, será publicada no mural interno da Prefeitura Municipal de São João da Ponte - MG, bem como estará disponível na Divisão de Licitação, a partir de todo o tramite formal concretizado.

10.5. A contratação será feita logo após publicação da Lista de Classificação, sendo que os VENCEDORES serão convocados para a FORMALIZAÇÃO e assinatura dos Contratos.

10.6. Os casos omissos serão decididos através do Parecer Jurídico da Procuradoria do Município.

10.7. Será competente o Foro da Comarca de São João da Ponte, Estado de Minas Gerais, para dirimir dúvidas oriundas deste Edital, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

10.8. Integram ao presente Edital os seguintes anexos:

10.8.1. **ANEXO I - COMPROVANTE DE RETIRADA DO EDITAL.**

10.8.2. **ANEXO II - MINUTA CONTRATUAL.**

10.8.3. **ANEXO III - MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

10.8.4. **ANEXO IV - TERMO DE REFERÊNCIA.**

10.8.5 - **ANEXO V - RELAÇÃO DAS ESOCLAS DO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA PONTE - MG**

Prefeitura Municipal de São João da Ponte - MG, 25 de maio de 2017.

Rafaela Rosana Pereira

Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Portaria nº 043 de 15/02/2017

ANEXO I – COMPROVANTE DE RETIRADA DE EDITAL

PROCESSO Nº 051/2017

DISPENSA Nº 012/2017

CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017

OBJETO: A aquisição de hortifrúti, biscoitos, rapaduras e carnes, provenientes da **AGRICULTURA FAMILIAR** para atender as escolas municipais e CEMEI da rede municipal de ensino no exercício de 2017, conforme nos termos do art. 14 da lei federal 11.947/2009 e resolução nº38/2009 do fnde, de 16/07/2009 alterada pela e resolução nº25/2012, de 04/07/2012.

Senhor Licitante, Visando comunicação futura entre a Divisão de Licitações deste Município e essa Empresa, solicito de V.Sa. preencher o recibo de entrega do edital e remeter ao Setor responsável.

A não remessa do recibo exime a Divisão de Licitações da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA PONTE - MG

Empresa/Pessoa Física _____
CNPJ/CPF _____
Endereço _____
E-mail _____
Cidade _____ Estado _____ CEP.: _____
Telefone _____ Fax _____
Representante para contato _____

DECLARAÇÃO

Retiramos junto a Prefeitura Municipal de São João da Ponte - MG cópia do instrumento convocatório da Licitação acima identificada.

Local: _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura Legível - CPF ou RG

ANEXO II – MINUTA CONTRATUAL
CONTRATO Nº
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 051/2017
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 012/2017
CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA PONTE
- MG E _____ OS FINS NELE INDICADOS.

De um lado **A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTE**, Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 16.928.483/0001-29, com sede administrativa na Praça Olímpio Campos, 128 – Centro - São João da Ponte - MG, CEP: 39.430 -00, neste ato representado pelo Prefeito o Sr. Danilo Wagner Veloso, brasileiro, casado, residente e domiciliado a Rua Honorato Campos, 133 - Centro em São João da Ponte - MG, inscrito no CPF/MF sob o nº 064.044.076-20, portador da cédula de identidade nº MG 11998234 SSP-MG, aqui denominada simplesmente de **CONTRATANTE**, e de outro lado....., inscrita no CNPJ/CPF sob o nº, localizada/residente na Av/Praça, nº – Bairro..... na cidade de, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), inscrito(a) no CPF sob o nº, identidade sob o nº, residente na Praça/Ave....., nº, Bairro, na cidade de, aqui denominada de **CONTRATADA(O)**.

Dessa forma, as partes acima qualificadas doravante denominadas neste ato, respectivamente, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA (O)**, fundamentados nas disposições da LEI FEDERAL Nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução /CD/FNDE nº 038 de 16 de Julho de 2009, alterada pela resolução de 25 de 04 de julho de 2012 e a Resolução nº 26 do FNDE de 17 de junho de 2013 e a Resolução nº 04 do FNDE de 02 de abril de 2015, firmam o presente Contrato nos termos da Chamada Pública nº 002/2017, têm entre si, por esta e da melhor forma de direito, tudo de conformidade com a Licitação do presente

Contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes, que reciprocamente outorgam e aceitam:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto desta contratação é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar (Conforme tabela abaixo) destinados a manutenção da merenda das Escolas Municipais e CEMEI deste Município de São João da Ponte - MG, verba FNDE/PNAE, de acordo com a CHAMADA PÚBLICA, a qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO	VL. UNIT	VL. TOTAL
01	600	KG	ABACATE DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
02	1590	KG	ABÓBORA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES- SACA CONTENDO 24 KG.		

03	1870	MOLHO	ALFACE DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. - MOLHO		
04	400	KG	ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES - CAIXA COM 10 KG		

05	7750	KG	<p>BANANA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. – QUANTIDADE SUFICIENTE PARA NUMERO TOTAL DE ALUNOS.</p>		
06	1800	KG	<p>BATATA DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. – CAIXA 20 KG</p>		

07	4050	KG	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA		
08	1800	KG	BISCOITO DE DOCE DE POLVINHO- PACOTE DE 02 KG E BEM LACRADO		
09	2905	KG	BISCOITO DE SAL DE FARINHA DE TRIGO- PACOTE DE 02 KG E BEM LACRADO		
10	3572	KG	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA - PACOTE DE 02 KG E BEM LACRADO		
11	2240	KG	BOLO DE FUBÁ - FORMATO REDONDO E BEM LACRADO		
12	2240	KG	BOLO DE TRIGO - FORMATO RETANGULAR E BEM LACRADO		
13	3000	KG	CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES - EM SACA DE 20 KG		

14	3150	KG	<p>CENOURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. - EM CAIXA DE 20 KG</p>		
15	1300	KG	<p>CHUCHU DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES- CAIXA 20 KG</p>		
16	230	KG	<p>CORANTE (COLORÍFICO) EM PÓ FINO, NA COR ALARANJADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCU EM PÓ OU EXTRATO OLEOSO DE URUCU ADICIONADO OU NÃO DE SAL E DE ÓLEOS COMESTÍVEIS. O COLORÍFICO DEVERÁ SER PREPARADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE BOA QUALIDADE E NÃO DEVERÁ APRESENTAR CHEIRO ACRE OU RANÇOSO. PROCESSADO NO PRAZO MÁXIMO DE 60(SESSENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.- EM PCTE DE 01 KG OU PCTE 500G.</p>		

17	1225	MOLHOS	COUVE DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. - MOLHO		
18	750	KG	FARINHA FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PROCESSADO NO PRAZO MÁXIMO DE 60(SESENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.- PACOTE DE 01 KG E BEM LACRADO		
19	1440	KG	FEIJÃO TIPO 1 DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA E VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MAIS QUE 15% DE UMIDADE E 0,5% DE SUBSTÂNCIAS NÃO COMESTÍVEIS. - PACOTE DE 01 KG E BEM LACRADO		

20	1150	KG	LARANJA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES		
21	260	KG	LIMÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
22	1560	KG	MAMÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO		

23	1875	KG	MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADURAS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.- SACA COM 50 KG		
24	10200	UNIDADES	MILHO VERDE - ESPIGA		
25	175	DUZIA	OVO DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PENTES COM 30 UNIDADES.		
26	1200	KG	PEPINO		
27	580	KG	PIMENTÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		

28	2164	KG	POLPA DE FRUTA - PACOTE DE 01 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO SABOR		
29	404	KG	QUIABO		
30	660	KG	REPOLHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
31	10.926	UNIDADES	ROSCA - PACOTES COM 10 UNIDADES, BEM LACRADO		
32	7.500	UNIDADES	RAPADURA - EM BARRA DE 30 GRAMAS A UNIDADE		
33	225	KG	TEMPERO CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G		
34	1500	KG	TOMATE DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES		

35	2000	KG	<p>CARNE SUINA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTE EM BIFES PEQUENOS, SUINA; PROCESSADA, DE LIMPAS E FINS CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS), DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPEÇÃO SANITARIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COAGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISITCOS, PESAANDO 2KG; NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p>		
36	3400	KG	<p>CARNE TIPO ACEM DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTE EM CUBOS BOVINA, PROCESSADA, DE LIMPAS E FINS CONGELADOS (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS), DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPEÇÃO SANITARIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COAGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERISITCOS, PESAANDO 2KG; NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p>		

37	2700	KG	FRANGO CAPIRA CONGELADO EM PEDAÇOS, PEITO SEM OSSO E SEM PELE, PARTES INTEIRAS, TAMANHO PADRÃO SEM TEMPERO, CONGELADA COM ASPECTO , COR , CHEIRO, E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS , PARASITAS, PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES COAGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMOS NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NOMRAL E UNIFORME , CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS), O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE 2KG, O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO AS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLEPTICAS ANTES E APÓS COZINHA. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERA SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.		
VALOR TOTAL R\$					

§1º - A **CONTRATADA** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, conforme listagem anexa a seguir:

IDENTIFICAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR E PRODUTOS A SEREM FORNECIDOS					
NOME:		CPF:		Nº DAP:	
ITEM	PRODUTO	UN	QUANT	V. UNIT. R\$	V. TOTAL R\$

TOTAL DO AGRICULTOR					

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

O período para fornecimento será até 20 de Dezembro de 2017 (Conforme Calendário Escolar), contados a partir da data da assinatura do contrato, o qual poderá ser prorrogado nos termos do inciso I do artigo 57 da Lei 8.666/93 e suas alterações.

§1º - Havendo prorrogação do contrato, será formalizado termo de aditamento de acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DO CONTRATO

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda da

Agricultura Familiar, a CONTRATADA receberá o valor total estimado de R\$ _____ (_____).

§1º - O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do empreendedor rural não ultrapassará a **R\$ 20.000,00 (vinte mil reais)** por DAP por ano civil, referente à sua produção.

§2º - A **CONTRATADA** ou as Entidades Articuladoras deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes, em no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

§3º - No valor mencionado na cláusula segunda estão inclusas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras

despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

4.1. Os produtos serão entregues de forma parcelada, ao longo do ano letivo, conforme a necessidade e mediante ordem de fornecimento da Secretaria Municipal de Educação.

4.1.1. A Secretaria Municipal de Educação elaborará calendário contendo programação estimada da entrega das mercadorias, respeitada a sazonalidade de produção, comunicando aos produtores contratados.

4.1.2. O transporte dos produtos corre por conta dos produtores contratados, devendo as mercadorias ser entregues diretamente no Depósito da Secretaria Municipal de Educação, sempre entre 08h00min da manhã e 16h00min, no endereço Rua Honorato Campos – N° 145 – Centro, São João da Ponte/MG, no prazo máximo de 03 (três) dias contados do recebimento da ordem de fornecimento.

4.1.3. Após a entrega dos produtos por parte dos contratados no endereço estipulado acima, sua distribuição para as escolas municipais ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, às expensas do Município.

4.1.4. Antes da formalização do contrato e após a fase de escolha do projeto de venda do grupo formal ou informal ou individual, a secretaria Municipal de educação realizará visita técnica aos produtores inclusos no projeto de venda, a fim de certificar se sua produção está de acordo com o declarado no projeto, devendo ser emitido Relatório de Visita que ficará arquivado junto a Secretaria Municipal de Educação.

4.1.4.1. Os produtores que não estiverem produzindo dentro de padrões mínimos determinados pela Vigilância Sanitária, ou que apresentarem outras deficiências que possam comprometer a produção ou a qualidade das mercadorias, deverão regularizar sua situação no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da visita técnica, sob pena de decair do direito de contratar.

4.1.5. O descumprimento das entregas conforme programação da Secretaria Municipal de Educação acarretará em sanções aos contratados, conforme previsto no contrato.

4.1.6. Tendo em vista que após a Chamada Pública os produtores deverão se programar para o fornecimento dos produtos, de acordo com a sazonalidade, não haverá análise de amostras, devendo o produto ser avaliado pelo Nutricionista na primeira entrega.

4.1.7. Os entregadores deverão estar uniformizados e calçados com sapatos fechados e deverão também aguardar a conferência dos produtos no local da entrega.

4.1.8. Os produtos deverão ser acondicionados pelos produtores em caixas adequadas, higienizadas.

4.1.9. As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida no Edital.

4.1.10. As caixas dos alimentos deverão conter em sua parte externa a descrição de peso.

4.1.11. O recebimento dos gêneros alimentícios será formalizado através de RECIBO DE ENTREGA (Termo de Recebimento).

4.2. O objeto da Chamada Pública será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

4.2.1. Constatada irregularidades no objeto contratual, na forma na cláusula anterior, a Contratante poderá:

a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

a-1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantidos o preço inicialmente contratado.

b) Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b-1) Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois)

dias úteis, contados da notificação por escrito, mantendo o preço inicialmente contratado.

CLÁUSULA QUINTA DOS RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos provenientes para os pagamentos devidos em função das contratações decorrentes desta **CHAMADA PÚBLICA** serão cobertas com recursos disponíveis nas dotações orçamentárias do orçamento vigente:

02. 09. 12. 361. 0004. 2057 MANUT. DAS ATIVIDADES COM NUTRIÇÃO
3339030000000 MATERIAL DE CONSUMO Fonte 1144 REDUZ 3359

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

O pagamento será feito pela Prefeitura **em até 30 (trinta) dias** após a entrega dos produtos e a apresentação do Documento Fiscal, devidamente conferido e liberado pelo setor responsável, mediante crédito em conta corrente da Contratada de preferência no **BANCO DO BRASIL S/A**, devidamente cadastrada na TESOURARIA, valendo como recibo o comprovante de depósito, correspondente ao fornecimento efetuado vedado a antecipação do pagamento para cada faturamento.

§ 1º - O vencimento do Documento Fiscal dar-se-á somente após a entrega do objeto da licitação, **e não da emissão do mesmo.**

§ 2º - Deverão constar no documento fiscal o nº da Chamada Pública 002/2017, nº. da Ordem de Fornecimento, nº do Empenho, bem como Banco, nº da Conta Corrente e Agência bancária, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação.

§ 3º - Se forem constatados erros no Documento Fiscal, suspender-se-á o prazo de vencimento previsto, voltando o mesmo a ser contado, a partir da apresentação dos documentos corrigidos.

§ 4º - A Prefeitura reserva-se o direito de descontar do pagamento devido à licitante vencedora, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

§ 5º - Nos preços ofertados estarão inclusas todas as despesas diretas e indiretas, sem nenhum outro ônus para a Prefeitura além do preço proposto.

§ 6º - Não será efetuado qualquer pagamento a **CONTRATADA** enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1. - São obrigações das partes:

I – DA CONTRATANTE:

- a) Solicitar o fornecimento dos produtos, através de Ordem de Fornecimento;
- b) Notificar a **CONTRATADA** através da Secretaria Municipal de Educação, fixando-lhe prazo para corrigir irregularidades observadas no fornecimento dos produtos nos termos deste contrato.
- c) Efetuar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, na forma convencionada, dentro do prazo previsto, desde que atendidas as formalidades necessárias.
- d) Proceder às advertências, multas e demais cominações legais pelo descumprimento dos termos deste contrato.

II – DA CONTRATADA:

- a) Responder, por todas as despesas decorrentes do fornecimento do produto, tais como: transporte, armazenamento, salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.
- b) Promover o fornecimento, responsabilizando-se pela qualidade dos produtos.
- c) Substituir, de imediato, às suas expensas, o objeto do contrato que não se adequar às especificações constantes deste contrato.
- d) Responder pelos danos causados diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do produto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo **CONTRATANTE**.
- e) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-

la na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o **CONTRATANTE**.

f) Manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do contrato.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

Pela inexecução parcial ou total será aplicada multa de 5% (cinco por cento) do valor da obrigação descumprida após regular processo administrativo, sem prejuízo das sanções aplicadas no art. 87 da Lei nº 8.666/93.

§ 1º - A multa pela inexecução parcial ou total será aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **CONTRATANTE** ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

§ 2º - A **CONTRATANTE** se não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento da **CONTRATADA**, deverá pagar multa de 2% (dois por cento) acrescida de juros de 0,1% (um décimo por cento) ao dia sobre o valor da parcela vencida, ressalvados os casos quando não tiverem sido efetivados os repasses mensais de recursos FNDE em tempo hábil.

CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

O Contrato poderá ser rescindido pela **CONTRATANTE** sem quaisquer ônus para a Municipalidade, nas seguintes hipóteses:

- a) Se verificar a falência, recuperação judicial e extrajudicial da **CONTRATADA**;
- b) Se a **CONTRATADA** transferir o Contrato no todo ou parte, sem anuência por escrito da **CONTRATANTE**;
- c) Se ocorrer manifesta impossibilidade da **CONTRATADA** de dar cabal e perfeito desempenho das obrigações assumidas.
- d) Caberá ainda rescisão administrativa deste Contrato no caso da **CONTRATADA**, reincidente- mente ou não, deixar de cumprir quaisquer das obrigações deste Contrato, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que o couber.
- e) Por acordo entre as partes;
- f) Pela inobservância de qualquer de suas condições;

g) Qualquer dos motivos previstos em Lei.

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do servidor Frank Lima de Oliveira, CPF 042.730.566-74, conforme artigo 67, da Lei 8.666/93.

§ 1º - Compete ao Agente Fiscal de execução do contrato acompanhar e conferir a entrega dos materiais e atestar no Documento Fiscal, a sua exatidão em conformidade com o Pedido de Compras/Ordem de Fornecimento e liberar o documento para o setor responsável, para pagamento, bem como conferir os saldos existentes e prazo de vigência do contrato, devendo regularizar caso necessite aditamento.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO FUNDAMENTO LEGAL

O presente contrato da CHAMADA PÚBLICA é regido pela LEI FEDERAL Nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução /CD/FNDE nº 038 de 16 de Julho de 2009, alterada pela resolução de 25 de 04 de julho de 2012 e a Resolução nº 26 do FNDE de 17 de junho de 2013 e a Resolução nº 04 do FNDE de 02 de abril de 2015 e o dispositivo que a regulamente, pela Lei Federal 8.666/93 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

São partes integrantes deste Contrato, independentemente de transcrição, o **PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 051/2017 - DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 012/2017 - CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017**, a proposta da **CONTRATADA** e todos os documentos que o acompanham.

§ 1º - A Licitante vencedora fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas quantidades do material objeto deste Contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor da Nota de Empenho.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

1. As partes elegem o foro da comarca de São João da Ponte - MG, como o único competente para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste Contrato, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

2. E por estarem assim justos e CONTRATADOS, assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e para um só fim de direito, na presença das testemunhas adiante nomeadas, que a tudo assistiram, na forma da lei.

São João da Ponte - MG, de de 2017.

Danilo Wagner Veloso
Prefeito Municipal
Contratante

Contratada

CPF ou RG:
Testemunha

CPF ou RG:
Testemunha

CERTIDÃO

Certifico e dou fé – que em atendimento as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, na Lei Orgânica do Município de São João da Ponte - MG, o Termo de Contrato nº _____, em referência foi publicado na data de ____ de _____ de 2017.

São João da Ponte - MG, ____ de _____ de 2017.

Servidor Público

ANEXO III – MODELO DE PROJETO DE VENDA

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 051/2017

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 012/2017

CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017

OBJETO: A aquisição hortifrúti, biscoitos, rapaduras e carnes, provenientes da **AGRICULTURA FAMILIAR** para atender as escolas municipais e CEMEI da rede municipal de ensino no exercício de 2017, conforme nos termos do art. 14 da lei federal 11.947/2009 e resolução nº38/2009 do FNDE, de 16/07/2009 alterada pela e resolução nº25/2012, de 04/07/2012.

Identificação da proposta de atendimento ao Edital/CHAMADA PÚBLICA

ANEXO III		
PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
Identificação da proposta de atendimento ao Procedimento administrativo nº 051/2017 – Dispensa de licitação 012/2017 – Edital/CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017		
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES		
A – GRUPO FORMAL		
Nome do Proponente:	CNJPJ:	
Endereço:	Município:	CEP:
Nome do representante legal:	CPF	DDD/Fone
Banco:	Nº da Agência:	Nº da Conta Corrente:
Nome da Entidade	CPF:	

Articuladora:				
B – GRUPO INFORMAL				
Nome do Proponente:				
Endereço:		Município:	CEP:	
Nome da Entidade		CPF:	DDD/Fone	
Articuladora:				
C – FORNECEDORES PARTICIPANTES (GRUPO FORMAL E INFORMAL)				
NOME	CPF	DAP	Nº da Agência	Nº da Conta Corrente
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC				
Nome da Entidade:		CNPJ:	Município	
Endereço:			DDD/Fone:	
Nome do representante e e-mail:			CPF:	
III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS				

Identificação do agricultor familiar				
Nome		CPF		Nº DAP
Produto	Unidade	Quantidade	Preço	Valor Total
Total do Agricultor				

Identificação do agricultor familiar				
Nome		CPF		Nº DAP
Produto	Unidade	Quantidade	Preço	V. Total
Total do Agricultor				

Identificação do agricultor familiar				
Nome		CPF		Nº DAP
Produto	Unidade	Quantidade	Preço	V.Total
Total do Agricultor				

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO				
Produto	Unidade	Quantidade	Preço/unidade	Valor total por produto

TOTAL DO PROJETO				

IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

--

V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, nº de sócios, missão, área de abrangência)

--

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

Local e data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail CPF:

Local e data:	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal	Assinatura

ANEXO IV – TERMO DE REFERÊNCIA

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 051/2017

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 012/2017

CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017

Tendo em vista o disposto no art. 7º, § 2º, inc. I, da Lei nº 8.666/93, para licitações nas modalidades convite, tomada de preços ou concorrência, e o disposto no art. 8º, inc. II, do Decreto nº 3.555/2000, para licitação na modalidade PREGÃO, apresentamos a seguir estudos preliminares realizados contendo elementos capazes de propiciar a avaliação do custo pela Administração, diante de orçamento detalhado, considerando os preços praticados no mercado, a definição de métodos, prazo de execução do contrato, a estratégia de suprimento e o prazo de execução do contrato, quando for o caso.

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedores Individuais para a aquisição de hortifrúti, biscoitos, rapaduras e carnes, provenientes da **Agricultura Familiar** para atender as Escolas Municipais e CEMEI da Rede Municipal de Ensino no Exercício de 2017, conforme nos termos do art. 14 da Lei Federal 11.947/2009 e Resolução nº38/2009 do FNDE, de 16/07/2009 alterada pela e Resolução nº25/2012, de 04/07/2012.

1.2. A aquisição de produtos da Agricultura Familiar obedecerá aos seguintes quantitativos, especificações técnicas e preços:

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO	VL. UNIT	VL. TOTAL
01	600	KG	ABACATE DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
02	1590	KG	ABÓBORA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES- SACA CONTENDO 24 KG.		
03	1870	MOLHO	ALFACE DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. - MOLHO		

04	400	KG	ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES – CAIXA COM 10 KG		
05	7750	KG	BANANA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. – QUANTIDADE SUFICIENTE PARA NUMERO TOTAL DE ALUNOS.		

06	1800	KG	BATATA DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. - CAIXA 20 KG		
07	4050	KG	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA		
08	1800	KG	BISCOITO DE DOCE DE POLVINHO- PACOTE DE 02 KG E BEM LACRADO		
09	2905	KG	BISCOITO DE SAL DE FARINHA DE TRIGO- PACOTE DE 02 KG E BEM LACRADO		
10	3572	KG	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA - PACOTE DE 02 KG E BEM LACRADO		
11	2240	KG	BOLO DE FUBÁ - FORMATO REDONDO E BEM LACRADO		
12	2240	KG	BOLO DE TRIGO - FORMATO RETANGULAR E BEM LACRADO		

13	3000	KG	<p>CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES - EM SACAS DE 20 KG</p>		
14	3150	KG	<p>CENOURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. - EM CAIXA DE 20 KG</p>		
15	1300	KG	<p>CHUCHU DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES- CAIXA 20 KG</p>		

16	230	KG	CORANTE (COLORÍFICO) EM PÓ FINO, NA COR ALARANJADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCU EM PÓ OU EXTRATO OLEOSO DE URUCU ADICIONADO OU NÃO DE SAL E DE ÓLEOS COMESTÍVEIS. O COLORÍFICO DEVERÁ SER PREPARADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE BOA QUALIDADE E NÃO DEVERÁ APRESENTAR CHEIRO ACRE OU RANÇOSO. PROCESSADO NO PRAZO MÁXIMO DE 60(SESENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.- EM PCTE DE 01 KG OU PCTE 500G.		
17	1225	MOLHOS	COUVE DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. - MOLHO		
18	750	KG	FARINHA FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PROCESSADO NO PRAZO MÁXIMO DE 60(SESENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.- PACOTE DE 01 KG E BEM LACRADO		
19	1440	KG	FEIJÃO TIPO 1 DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA E VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MAIS QUE 15% DE UMIDADE E 0,5% DE SUBSTÂNCIAS NÃO COMESTÍVEIS. - PACOTE DE 01 KG E BEM LACRADO		

20	1150	KG	<p>LARANJA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES</p>		
21	260	KG	<p>LIMÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.</p>		
22	1560	KG	<p>MAMÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO</p>		

23	1875	KG	MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADURAS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.- SACA COM 50 KG		
24	10200	UNIDADES	MILHO VERDE - ESPIGA		
25	175	DUZIA	OVO DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PENTES COM 30 UNIDADES.		
26	1200	KG	PEPINO		
27	580	KG	PIMENTÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		

28	2164	KG	POLPA DE FRUTA - PACOTE DE 01 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO SABOR		
29	404	KG	QUIABO		
30	660	KG	REPOLHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
31	10.926	UNIDADES	ROSCA - PACOTES COM 10 UNIDADES, BEM LACRADO		
32	7.500	UNIDADES	RAPADURA - EM BARRA DE 30 GRAMAS A UNIDADE		
33	225	KG	TEMPERO CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G		
34	1500	KG	TOMATE DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES		

35	2000	KG	<p>CARNE SUINA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTE EM BIFES PEQUENOS, SUINA; PROCESSADA, DE LIMPAS E FINS CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS), DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPEÇÃO SANITARIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COAGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMONA NA SUPERFICIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, PESAANDO 2KG; NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p>		
36	3400	KG	<p>CARNE TIPO AÇEM DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTE EM CUBOS BOVINA, PROCESSADA, DE LIMPAS E FINS CONGELADOS (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS), DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPEÇÃO SANITARIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COAGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMONA NA SUPERFICIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, PESAANDO 2KG; NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p>		

37	2700	KG	FRANGO CAIPIRA CONGELADO EM PEDAÇOS, PEITO SEM OSSO E SEM PELE, PARTES INTEIRAS, TAMANHO PADRÃO SEM TEMPERO, CONGELADA COM ASPECTO , COR , CHEIRO, E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS , PARASITAS, PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES COAGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMOS NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NOMRAL E UNIFORME , CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS), O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PREVIA INSPEÇÃO SANITARIA; ACONDICIONADOS EM SACOS PLASTICOS DE 2KG, O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERISITAS DE CONGELADO QUANTO AS FISICO QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCOPIAS E ORGANOLEPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MININA DEVERA SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.		
VALOR TOTAL R\$					

1.2.1. As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.

1.2.2. As hortaliças deverão ser frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado ao consumo, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

1.2.3. Os produtos deverão estar isentos de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros animais (nos produtos ou embalagens), sem umidade externa anormal, isentos de odor ou sabor estranhos, isentos de enfermidades e não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

2. DA JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO

2.1. A merenda escolar é de fornecimento obrigatório por parte da Administração Municipal e deve ainda atender aos requisitos mínimos de qualidade e valor nutricional, e se destina a todos os alunos da Educação Básica do Município.

2.2. A Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 determina que, quando da aquisição de produtos para a merenda escolar, seja investido, no mínimo, 30% dos recursos do programa FNDE/PNAE na aquisição direta da Agricultura Familiar, visando garantir que os alimentos cheguem ainda frescos, sem a presença de agrotóxicos, e permitir que as crianças se alimentem na merenda daquilo que estão acostumados a consumir também em suas próprias casas.

2.3. Essa prática tem ainda outro viés, que é o fomento da produção local, incremento da comercialização, geração de emprego e renda, incentivando a produção agrícola local, fixação do homem no campo, e o desenvolvimento regional sustentável.

2.4. A definição dos produtos pelo Nutricionista municipal deve garantir o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos da Educação Básica durante a permanência na Escola e CEMEI's, contribuindo para o seu crescimento e desenvolvimento, melhoria do rendimento escolar e aprendizagem, e ainda auxiliando na formação de bons hábitos alimentares.

2.5. Na definição do cardápio, a Secretaria Municipal de Educação juntamente com o Nutricionista Escolar deste Município, buscou auxílio e informações junto a EMATER e Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS), para levantar quais os principais produtos agrícolas produzidos e ofertados no Município de São João da Ponte - MG.

2.6. Com tais informações foi elaborado cardápio com as devidas quantidades necessárias para suprir toda a demanda das escolas da Rede Pública Municipal e foi definida a listagem dos produtos a serem adquiridos através da Agricultura Familiar, conforme determina a Legislação permanente.

3. PROPOSTA DE PREÇOS:

3.1. Para efeito de elaboração do Projeto de Venda, cada proponente deverá considerar as especificações das mercadorias de referência deste Termo, inclusive os preços que são predeterminados.

3.2. A pesquisa de preços no mercado, base para a definição dos preços dos produtos, foi promovida tomando por base os produtos de boa qualidade comercializados na Região. Portanto, os produtos ofertados deverão apresentar as mesmas características de qualidade e rendimento do produto em referência.

3.3. O Preço de aquisição será o preço médio, conforme valores estabelecidos neste Termo de Referência, tudo em conformidade com o disposto no Art. 29, § 1º da Resolução FNDE nº 26/2013.

4. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA, E VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.1. Os produtos serão entregues de forma parcelada, ao longo do ano letivo, conforme a necessidade e mediante ordem de fornecimento da Secretaria Municipal de Educação.

4.1.1. A Secretaria Municipal de Educação elaborará calendário contendo programação estimada da entrega das mercadorias, respeitada a sazonalidade de produção, comunicando aos produtores contratados.

4.1.2. O transporte dos produtos corre por conta dos produtores contratados, devendo as mercadorias ser entregues diretamente no Depósito da Secretaria Municipal de Educação, sempre entre 08h00min da manhã e 16h00min, no endereço Rua Honorato Campos – Nº 145 – Centro, São João da Ponte/MG, no prazo máximo de 03 (três) dias contados do recebimento da ordem de fornecimento.

4.1.3. Após a entrega dos produtos por parte dos contratados no endereço estipulado acima, sua distribuição para as escolas municipais ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, às expensas do Município.

4.1.4. Antes da formalização do contrato e após a fase de escolha do projeto de venda do grupo formal ou informal ou individual, a Secretaria Municipal de Educação, realizará visita técnica aos produtores inclusos no projeto de venda, a fim de certificar se sua produção está de acordo com o declarado no projeto, devendo ser emitido Relatório de Visita que ficará arquivado junto a Secretaria Municipal de Educação.

4.1.4.1. Os produtores que não estiverem produzindo dentro de padrões mínimos determinados pela Vigilância Sanitária, ou que apresentarem outras deficiências que possam comprometer a produção ou a qualidade das
Praça Olímpio Campos, nº 128, Centro – São João da Ponte/MG – CEP: 39.430-000.

mercadorias, deverão regularizar sua situação no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da visita técnica, sob pena de decair do direito de contratar.

4.1.5. O descumprimento das entregas conforme programação da Secretaria Municipal de Educação acarretará em sanções aos contratados, conforme previsto no contrato.

4.1.6. Tendo em vista que após a Chamada Pública os produtores deverão se programar para o fornecimento dos produtos, de acordo com a sazonalidade, não haverá análise de amostras, devendo o produto ser avaliado pelo nutricionista na primeira entrega.

4.1.7. Os entregadores deverão estar uniformizados e calçados com sapatos fechados e deverão também aguardar a conferência dos produtos no local da entrega.

4.1.8. Os produtos deverão ser acondicionados pelos produtores em caixas adequadas, higienizadas.

4.1.9. As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida no Edital.

4.1.10. As caixas dos alimentos deverão conter em sua parte externa a descrição de peso.

4.1.11. O recebimento dos gêneros alimentícios será formalizado através de RECIBO DE ENTREGA (Termo de Recebimento).

4.2. O objeto da Chamada Pública será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

4.2.1. Constatada irregularidades no objeto contratual, na forma na cláusula anterior, a Contratante poderá:

a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

a-1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantidos o preço inicialmente contratado.

b) Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

b-1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantendo o preço inicialmente contratado.

4.3. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

4.4. O período para fornecimento será até 20 de Dezembro de 2017 (Conforme Calendário Escolar), contados a partir da data da assinatura do contrato, o qual poderá ser prorrogado nos termos do inciso I do artigo 57 da Lei 8.666/93 e suas alterações.

4.5. A quantidade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados pelo Nutricionista do Município e executados pelas Escolas e CEMEI.

4.6. Pela inexecução parcial ou total será aplicada multa de 5% (cinco por cento) do valor da obrigação descumprida após regular processo administrativo, sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87 da Lei nº 8.666/93.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E CONTRATANTE

I – DA CONTRATANTE:

a) Solicitar o fornecimento dos produtos, através de Ordem de Fornecimento;

b) Notificar a **CONTRATADA** através da Secretaria Municipal de Educação, fixando-lhe prazo para corrigir irregularidades observadas no fornecimento dos produtos nos termos deste contrato.

c) Efetuar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, na forma convencionada, dentro do prazo previsto, desde que atendidas as formalidades necessárias.

d) Proceder às advertências, multas e demais cominações legais pelo descumprimento dos termos deste contrato.

II – DA CONTRATADA:

- a) Responder, por todas as despesas decorrentes do fornecimento do produto, tais como: transporte, armazenamento, salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.
- b) Promover o fornecimento, responsabilizando-se pela qualidade dos produtos.
- c) Substituir, de imediato, às suas expensas, o objeto do contrato que não se adequar às especificações constantes deste contrato.
- d) Responder pelos danos causados diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do produto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo **CONTRATANTE**.
- e) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-la na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**.
- f) Manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do contrato.

6. DO PREÇO

- 6.1. O preço global a ser CONTRATADO foi orçado em **R\$ 469.994,95 (Quatrocentos e sessenta e nove mil novecentos e noventa e quatro reais e noventa e cinco centavos)**, conforme discriminados separadamente, no item 1.2 deste Termo de Referência.
- 6.2. Foram solicitados orçamentos a diversos produtores locais do Município, aptos ao objeto deste Termo de Referência – Conforme Cotações de preços no mercado local.
- 6.3. O preço unitário de cada produto foi definido pela média da cotação acima mencionada, tudo em conformidade com o art. 29 da Resolução CD/MEC nº 26, de 17 de junho de 2013.
- 6.4. Para fins de elaboração do seu projeto de venda, o proponente deverá obrigatoriamente adotar os preços unitários constantes deste Termo de Referência, com o endereço: Praça Olímpio Campos, nº 128, Centro – São João da Ponte/MG – CEP: 39.430-000.

Referência, que levam em consideração inclusive o custo de transporte e entrega até a Secretaria Municipal de Educação.

6.5. O limite individual de venda do Agricultor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de **R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil.**

7. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento decorrente da concretização do objeto do Contrato será efetuado pela Prefeitura Municipal de São João da Ponte - MG, por processo legal, nas condições exigidas e apresentação dos documentos fiscais devidos, da seguinte forma:

7.2. O pagamento será feito pela Prefeitura **em até 30 (trinta) dias** após a entrega dos produtos e a apresentação do Documento Fiscal, devidamente conferido e liberado pelo setor responsável, mediante crédito em conta corrente da Contratada de preferência no **BANCO DO BRASIL S/A**, devidamente cadastrada na TESOURARIA, valendo como recibo o comprovante de depósito, correspondente ao fornecimento efetuado vedado a antecipação do pagamento para cada faturamento.

8. DAS SANÇÕES

8.1. O fornecedor contratado ficará sujeito às penalidades previstas no edital, bem assim as penalidades previstas no Termo de Contrato em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, garantido o direito a defesa e ao contraditório em regular processo administrativo, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seu(s) ato(s) ensejar(em).

8.2. Ficam ainda sujeitos às demais sanções previstas na Seção II, capítulo IV, da Lei nº 8.666/93, no que couber.

Prefeitura Municipal de São João da Ponte - MG, 25 de maio de 2017.

Rafaela Rosana Pereira
Presidente da Comissão de Licitação
Portaria nº 043 de 15/02/2017

**ANEXO V – RELAÇÃO DAS ESOCLAS DO MUNICÍPIO DE SÃO JÃO DA
 PONE – MG**

ESCOLA	LOCALIDADE	NÚMERO DE ALUNOS	
Versol de Oliveira	Agreste	179	Ed.Inf. 16 alunos
Vitorino Fagundes	Aguadinha	15	
Silvério Pereira - Anexo	Arapuim	8	Ed.Inf. 3 alunos
Leopoldo F. de Souza	Araruba	34	
Pequeno Polegar (CRECHE)	Araruba	25	Ed.Inf. 25 alunos
Elias Ribeiro	Barreiro do Campo	43	Ed.Inf. 11 alunos
Maria F. da Cruz	Barreiro Grande	37	Ed.Inf. 9 alunos
Agenor Rodrigues	Barreiro Novo	12	
Pedro Pereira	Barreiro Raso	15	Ed.Inf.7 alunos
Juscelino Muniz de Aguiar	Barriguda	18	Ed.Inf. 21 alunos
Leontina Alves	Boa Vista	24	Ed.Inf. 12 alunos
Calixto Evangelista	Boa Vistinha	14	Ed.Inf. 5 alunos
Belarmina F. da Silva	Bom Jardim	50	Ed.Inf. 13 alunos
Constantina Pereira	Brejinho	55	Ed.Inf.14 alunos
Pantaleão de Oliveira	Canabral	45	Ed.Inf. 14 alunos
Maria Alves Machado - Anexo	Cantinho	27	Ed.Inf. 6 alunos
Calixto Evangelista - Anexo	Caxambu	19	Ed.Inf. 2 alunos
Dona Mariazinha	Condado do Norte	38	Ed.Inf. 38 alunos
Luiz de Abreu	Dinislândia ou Morro Preto	9	Ed.Inf. 3 alunos
Inácio dos Santos	Jacaré	33	Ed.Inf. 10 alunos
Ângelo Nunes da Costa	Jambreiro	9	Ed.Inf. 5 alunos
João Moreira	João Moreira	44	Ed.Inf. 13 alunos

Nonato Evaristo	Lagoa de São João	20	Ed.Inf. 3 alunos
João Rodrigues	Olhos D'água	7	Ed.Inf. 1 aluno
Dr. Cristiano Machado	Olímpio Campos	243	Ed.Inf.34 alunos
João Mendes dos Santos	Pé do Morro	43	Ed.Inf. 10 alunos
Maria Alves Machado	Peroba	38	Ed.Inf. 8 alunos
Tiago Pereira	Poções	60	Ed.Inf. 18 alunos
Silvério Pereira	Ribeirão do Arapuim	12	Ed.Inf. 1 aluno
Inocência Rodrigues	Ribeirão do Ouro	7	
Leotério José da Costa	Salto	22	Ed.Inf. 5 alunos
Salvino Pereira	Salvinópolis	335	Ed.Inf. 17 alunos
João Marcelino do Nascimento	Santa Clara	31	Ed.Inf. 8 alunos
Antônio Ferreira	Santa Cruz	23	Ed.Inf. 5 alunos
João Paula da Costa	Santa Luzia	30	Ed.Inf. 8 alunos
Ildeu Athaide	Santa Mônica	18	Ed.Inf. 2 alunos
André Gonçalves	Santa Rita	40	Ed.Inf. 5 alunos
Quirino José	Santa Rosa	25	Ed.Inf. 7 alunos
Mauricio Coelho	São Miguel	55	Ed.Inf. 16 alunos
Venâncio Rosa	São Vicente	149	Ed.Inf. 16 alunos
João Fernandes	Sede	220	
Pedacinho do Céu	Sede	130	
Creche das Irmãs	Sede	75	
Rotary	Sede	75	
Naca	Sede	80	
Pró - Infância	Sede	155	Ed.Inf. 155 alunos
João da Mata	Serra Negra	9	
José Ferreira	Sete Ladeira	36	Ed.Inf. 13 alunos
Denizar Veloso	Simão Campos	190	
Otacílio S. da Silveira	Simão Campos	15	Ed.Inf. 15 alunos
NOVA ESCOLA	ANEXO DO NUCLEO	10	
Luiza Ruas	Taboquinha	57	Ed.Inf. 20 alunos

Elias dos Santos	Tamboril	19	Ed.Inf. 8 alunos
Benício F. do Nascimento	Tanque	6	Ed.Inf. 3 alunos
Ângelo Nunes da Costa - Anexo	Tauá	12	Ed.Inf. 1 aluno
Deputado Fernando Diniz	Terra Dura	24	
José Batista Viana	Tigre	30	Ed.Inf. 9 alunos
Pedro Pereira - Anexo	Tipis	inativo	
Vicência R. Cordeiro	Umbaúba	17	Ed.Inf. 11 alunos
Sebastião Vidal	Varginha	56	Ed.Inf. 16 alunos
Fausto Ferreira	Vera Cruz	159	Ed.Inf. 19 alunos
Núcleo Firmiano Antunes	Vereda Salobra (núcleo)	473	
João Silva Santos	Vereda Viana	55	Ed.Inf. 10 alunos
PRONATEC JOÃO FERNANDES		80	
	TOTAL	3894	