

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 017/2018
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 003/2018

CHAMADA PÚBLICA nº 001/2018

CHAMADA PÚBLICA 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 2018.

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.

O Município de **SÃO JOÃO DA PONTE**, Estado de Minas Gerais, através de sua Comissão Permanente de Licitação designada pela Portaria nº 002 de 10 de janeiro de 2018, composta por Rafaela Rosana Pereira, designada Presidente; e pelos membros, servidores públicos, Bruna Rodrigues Pereira dos Santos e Laiane Pereira dos Santos; 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 2018, 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 05 de abril de 2018, no Departamento de Licitação, localizada na Praça Olímpio Campos, nº 128 – Centro - São João da Ponte, no horário de 08:30h, 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.saojooadaponte.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** é 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 2018, 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 nº 25/2012, 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 ADQUIRIDO

ITEM	QT	UNI D.	DESCRIÇÃO	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	600	KG	ABACATE 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, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM		

			<p>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>		
02	5000	KG	<p>ABÓBORA JAPONESA DE 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</p>		
03	5000	MO LH O	<p>ALFACE CRESPA APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE.</p>		

			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.		
04	1000	KG	ALHO CHINÊS 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 -		
05	6000	kg	ACEROLA SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO		

			SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
06	1200 0	KG	BANANA PRATA 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.		
07	3000	KG	BATATA DOCE 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	4500	KG	BETERRABA 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.		
09	3000	KG	BISCOITO DE DOCE DE POLVINHO, EMBALADO EM PACOTES BEM LACRADO.		
10	5000	KG	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA, EMBALADO EM PACOTES BEM LACRADO.		
11	4500	KG	BOLO DE FUBÁ - FORMATO REDONDO E BEM LACRADO.		
12	4500	KG	BOLO DE TRIGO - FORMATO RETANGULAR E BEM LACRADO.		
13	3000	KG	CEBOLA BRANCA 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		
14	6000	Molhos	CEBOLINHA VERDE FOLHAS INTEIRAS, COM		

			TALO, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TURGESCENTE, INTACTA, FIRME E BEM DESENVOLVIDA, MLHOS DE 50G (CINQUENTA GRAMAS), APROXIMADAMENTE.		
15	3500	KG	CENOURA ALARANJADA 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.		
16	6000 0	Molhos	COENTRO VERDE FRESCA ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS, MOLHOS DE 50G (CINQUENTA GRAMAS) APROXIMADAMENTE.		

17	2500	KG	<p>CHUCHU 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.</p>		
18	700	KG	<p>CORANTE (COLORÍFICO) EM PÓ FINO, NA COR ALARANJADA, CHEIRO E SABORES PRÓPRIOS, CONSTITUÍDOS 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</p>		

			60(SESSENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
19	5200	MO LH OS	COUVE 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.		
20	1000	KG	FARINHA DE MANDIOCA 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(SESSENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
21	4000	KG	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 EXTRA, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA E		

			<p>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.</p>		
22	5000	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 COÁGULOS, 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;</p>		

			<p>ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS, O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO AS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCOPIAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCCÃO. 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>		
23	4000 0	UN D	<p>IOGURTE, INGREDIENTES LEITE INTEGRAL COM POUPAS DE FRUTAS NATURAL, UNIDADES COM 110 ML.</p>		
24	2500	KG	<p>LARANJA PERA 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</p>		

			<p>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>		
25	500	KG	<p>LIMÃO TAITI 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,</p>		

			GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHESES 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.		
26	2500	KG	MAMÃO PAPAIA TAMANHO MÉDIO		
27	5500	KG	MANDIOCA 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 LHESES 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.		
28	4000	kg	MARACUJA AMARELO SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
29	6000	kg	MANGA ROXA DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, NÃO DEVERÁ, APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%.		
30	1800 0	UN D	MILHO VERDE - ESPIGA		
31	5000	kg	MELANCIA DE BOA QUALIDADE, DEVENDO		

			APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, NÃO DEVERÁ, APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%.		
32	500	DZ	OVO DE GALINHA CAIPIRA, TAMANHO GRANDE, FRESCOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS.		
33	1200	KG	PEPINO		
34	1000	KG	PIMENTÃO 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.		
35	600	KG	QUIABO LISO DE BOM DESENVOLVIMENTO E TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANO FÍSICO OU MECÂNICO ORIUNDO DO TRANSPORTE		
36	2000	KG	REPOLHO 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 LHESES 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.		
37	20.00 0	UN D	ROSCA , PESANDO 30 GRAMAS A UNIDADE.		
38	12.00 0	UN D	RAPADURA - EM BARRA DE 30 GRAMAS A UNIDADE		
39	700	KG	TEMPERO CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG.		
40	4000	kg	TAMARINDO SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
41	1800	KG	TOMATE LONGA VIDA BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR		

			<p>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</p>		
42	4000	KG	<p>CARNE SUÍNA CORTE EM BIFES PEQUENOS, SUÍNA; 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 SANITÁRIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO; NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA</p>		

			VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.		
43	7000	KG	CARNE TIPO ACÉM CORTE EM CUBOS BOVINA, 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 SANITÁRIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO; NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.		
VALOR GLOBAL ESTIMADO – R\$(....)					

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.

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:

ÓRGÃO:					MANUT. DAS ATIVIDADES COM NUTRIÇÃO		
Função Programática					Projeto Atividade	E. Despesa	Reduzido
02	09	12	306	000 4	2057	33390300000	3802-4
02	09	12	306	000 4	2057	33390300000	3801-6

Fonte de Recursos: 1100//1144 – Rec. Ordinários

4. DA HABILITAÇÃO.

4.1 – Poderão participar do presente processo de seleção os Grupos Formais (agricultores familiares, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) – DAP Jurídica), Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e Fornecedores Individuais (detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física), conforme esclarecido nos subitens abaixo, e que atendam aos requisitos de habilitação e demonstrem a qualificação técnica exigida.

4.2 Os Grupos formais, Grupos Informais e Fornecedores Individuais da Agricultura Familiar deverão entregar à Comissão Permanente da Licitação e Julgamento da Prefeitura Municipal de São João da Ponte, os documentos abaixo relacionados para efeito de habilitação:

4.3. Grupos Formais, detentores de Declaração de Aptidão Jurídica

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; Estadual
- 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 017/2018

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 003/2018

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018

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**.

5.1.1- Devem constar nos Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor do gêneros constantes no Projeto.

5.1.2- Caso, na apresentação da proposta, fique constatado a ausência ou irregularidade de algum documento, será aberto prazo de 03(três) dias úteis para a regularização.

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 ° 017/2018

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 003/2018

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE

(razão social/nome, endereço, telefone)

6- DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS.

6.1 - As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município, deverão ser apresentadas no Almojarifado 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 de 03(três) dias úteis, a contar, imediatamente do dia após a publicação do resultado do chamamento, no horário de 08h30min as 12h00min e 14h00min as 17h00min, as quais serão submetidas à avaliação do(a) nutricionista responsável pela alimentação escolar.

6.2 As amostras deverão ser identificadas com o **número do Edital de Chamamento Público nº 001/2018, o nome do fornecedor e a especificação do produto.**

6.3 A não apresentação das amostras ou a apresentação em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do Projeto de Venda.

7. RECEBIMENTO DOS ENVELOPES, JULGAMENTO

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

7.2. Serão abertos inicialmente às **08:30 horas do dia 05/04/2018** os envelopes nº 1 dos participantes e os seus conteúdos colocados à disposição para serem examinados e vistados pelos interessados presentes.

7.3. 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.

7.4. 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.

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

7.6. 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.

8. DO CONTRATO, ENTREGA, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

8.1. 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)**.

8.2. 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.

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

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

8.2.3. 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.

8.2.4. 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.

8.2.4.1. 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.

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

8.2.6. 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.

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

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

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

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

8.2.11. 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.

8.2.12. 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.

8.2.13. O pagamento será feito pela Prefeitura **em até 10º (décimo) 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.

9. DO PRAZO DE FORNECIMENTO E PREVISÃO DE QUANTIDADE

9.1. 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.

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

9.3. O período para fornecimento será até 20 de Dezembro de 2018 (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.

9.4. 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.

9.5. 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.

10. DO JULGAMENTO E DOS PREÇOS

10.1. 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.

10.2. 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.

10.2.1 – SERÃO ACEITOS SOMENTE OS PREÇOS ESTABELECIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO IV) DESTA EDITAL, COM EXCEÇÃO DOS CASOS ESTABELECIDOS **NESTE ITEM 10.**

10.3. 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.

10.4. 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.

10.4.1. Os preços serão fixos durante a vigência contratual.

10.5. 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.

11. DAS SANÇÕES

11.1. 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 manter 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.

12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. 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: psaojoadopontelicitacao@gmail.com.

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

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

12.4. 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.

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

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

12.7. 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.

12.8. Integram ao presente Edital os seguintes anexos:

12.8.1. ANEXO I - Comprovante De Retirada Do Edital.

12.8.2. ANEXO II – Minuta Contratual.

12.8.3. ANEXO III – Modelo de Projeto De Venda de Gêneros Alimentícios.

12.8.4. ANEXO IV – Termo De Referência.

12.8.5 - ANEXO V – Relação das Escolas do Município de São João da Ponte – MG.

Prefeitura Municipal de São João da Ponte - MG, 26 de Fevereiro de 2018.

Rafaela Rosana Pereira
Presidente da Comissão Permanente de Licitação
Portaria nº 002 de 10/01/2018

ANEXO I – COMPROVANTE DE RETIRADA DE EDITAL

PROCESSO Nº 017/2018
DISPENSA Nº 003/2018
CHAMADA PÚBLICA nº 001/2018

OBJETO: A QUISIÇÃO HORTIFRÚTI, BISCOITOS, RAPADURAS E CARNES, PROVENIENTES DA **AGRICULTURA FAMILIAR** PARA ATENDER AS ESCOLAS MUNICIPAIS E CEMEI DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO EXERCÍCIO DE 2018, 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.

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

Senhor agricultor, 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

ANEXO II - MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO Nº
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 017/2018
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 003/2018
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018

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

De um lado **O MUNICÍPIO 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 -000, 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 776.042.026-91, portador da cédula de identidade nº MG 11998234 SSP-MG, aqui denominada simplesmente de **CONTRATANTE**, (qualificar), 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 001/2018, 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	QT	UNI D.	DESCRIÇÃO	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	600	KG	ABACATE 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	5000	KG	ABÓBORA JAPONESA 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		
03	5000	MO LH O	ALFACE CRESPA 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.		
04	1000	KG	ALHO CHINÊS 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.		
05	6000	kg	ACEROLA SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
06	1200 0	KG	BANANA PRATA 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.		
07	3000	KG	BATATA DOCE 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	4500	KG	BETERRABA 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.		
09	3000	KG	BISCOITO DE DOCE DE		

			POLVINHO, EMBALADO EM PACOTES BEM LACRADO.		
10	5000	KG	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA, EMBALADO EM PACOTES BEM LACRADO.		
11	4500	KG	BOLO DE FUBÁ - FORMATO REDONDO E BEM LACRADO.		
12	4500	KG	BOLO DE TRIGO - FORMATO RETANGULAR E BEM LACRADO.		
13	3000	KG	CEBOLA BRANCA 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		
14	6000	Molhos	CEBOLINHA VERDE FOLHAS INTEIRAS, COM TALO, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TURGESCENTE, INTACTA, FIRME E BEM DESENVOLVIDA, MLHOS DE 50G (CINQUENTA GRAMAS),		

			APROXIMADAMENTE.		
15	3500	KG	CENOURA ALARANJADA 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.		
16	6000 0	Molhos	COENTRO VERDE FRESCA ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS, MOLHOS DE 50G (CINQUENTA GRAMAS) APROXIMADAMENTE.		
17	2500	KG	CHUCHU 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.		
18	700	KG	CORANTE (COLORÍFICO) EM PÓ FINO, NA COR ALARANJADA, CHEIRO E SABORES PRÓPRIOS, CONSTITUÍDOS 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.		
19	5200	MO LH OS	COUVE 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.		
20	1000	KG	FARINHA DE MANDIOCA 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(SESSENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
21	4000	KG	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 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.		
22	5000	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 COÁGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS		

			<p>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, O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO AS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCOPIAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCCÃO. 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>		
23	4000 0	UN D	<p>IOGURTE, INGREDIENTES LEITE INTEGRAL COM POUPAS DE FRUTAS NATURAL, UNIDADES COM 110 ML.</p>		
24	2500	KG	<p>LARANJA PERA SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM</p>		

			<p>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</p>	
25	500	KG	<p>LIMÃO TAITI 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</p>	

			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.		
26	2500	KG	MAMÃO PAPAIA TAMANHO MÉDIO		
27	5500	KG	MANDIOCA 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.		
28	4000	kg	MARACUJA AMARELO SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
29	6000	kg	MANGA ROXA DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, NÃO DEVERÁ, APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%.		
30	1800 0	UN D	MILHO VERDE - ESPIGA		
31	5000	kg	MELANCIA DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, NÃO DEVERÁ, APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%.		

32	500	DZ	OVO DE GALINHA CAIPIRA, TAMANHO GRANDE FRESCOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS.		
33	1200	KG	PEPINO		
34	1000	KG	PIMENTÃO 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.		
35	600	KG	QUIABO LISO DE BOM DESENVOLVIMENTO E TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANO FÍSICO OU MECÂNICO ORIUNDO DO		

			TRANSPORTE		
36	2000	KG	REPOLHO, 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.		
37	20.00 0	UN D	ROSCA, PESANDO 30 GRAMAS A UNIDADE.		
38	12.00 0	UN D	RAPADURA - EM BARRA DE 30 GRAMAS A UNIDADE.		
39	700	KG	TEMPERO CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE		

			1KG.		
40	4000	kg	TAMARINDO , SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
41	1800	KG	TOMATE LONGA VIDA 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		
42	4000	KG	CARNE SUÍNA , CORTE EM BIFES PEQUENOS, SUÍNA; 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 SANITÁRIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS		

			<p>POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO; NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p>		
43	7000	KG	<p>CARNE TIPO ACÉM , CORTE EM CUBOS BOVINA, 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 SANITÁRIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO; NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA</p>		

			DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.		
VALOR GLOBAL ESTIMADO – 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	Preço Unit. R\$	Valor Total – R\$
Total do Agricultor					

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

O período para fornecimento será até 20 de Dezembro de 2018 (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 Almoxarifado 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:

ÓRGÃO:					MANUT. DAS ATIVIDADES COM NUTRIÇÃO		
Função Programática					Projeto Atividade	E. Despesa	Reduzido
02	09	12	306	000 4	2057	33390300000	3802-4
02	09	12	306	000 4	2057	33390300000	3801-6

Fonte de Recursos: 1100//1144 – Rec. Ordinários

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

O pagamento será feito pela Prefeitura **em até 10 (dez) 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.

§ 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 001/2018, 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 sobre o objeto da presente contratação, bem como execução do contrato administrativo, será exercida por um representante do Contratante, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, concomitante com a Portaria nº 175 de 29 de dezembro de 2017.

§ 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 017/2018 - DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 003/2018 - CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018**, 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 2018.

Danilo Wagner Veloso
Prefeito Municipal
Contratante

XXXXXXXXXX
Contratado

CPF ou RG:
Testemunha

CPF ou RG:
Testemunha



ANEXO III – MODELO DE PROJETO DE VENDA

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 017/2018
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 003/2018
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018

OBJETO: 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 2018, 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 017/2018 – Dispensa de licitação 003/2018 – Edital/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018		
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 Articuladora:	CPF:	

B - GRUPO INFORMAL

Nome do Proponente:		
Endereço:	Município:	CEP:
Nome da Entidade Articuladora:	CPF:	DDD/Fone

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	N° DAP	
Produto	Unidade	Quantidade	Preço	Valor Total
Total do Agricultor				

Identificação do agricultor familiar				
Nome		CPF	N° DAP	
Produto	Unidade	Quantidade	Preço	Valor 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 017/2018
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 003/2018
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018

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 2018, 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

ITEM	QT	UNI D.	DESCRIÇÃO	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	600	KG	ABACATE 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	5,39	3.234,00

			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	5000	KG	ABÓBORA JAPONESA 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	1,56	7.800,00
03	5000	MO LH O	ALFACE CRESPA 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	2,50	12.500,00

			POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.		
04	1000	KG	ALHO CHINÊS 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 .	13,56	13.560,00
05	6000	kg	ACEROLA SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.	4,83	28.980,00
06	1200 0	KG	BANANA PRATA SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE	2,56	30.720,00

			<p>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>		
07	3000	KG	<p>BATATA DOCE 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</p>	2,42	7.260,00

			INTACTA E LIMPA.		
08	4500	KG	BETERRABA 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.	2,36	10.620,00
09	3000	KG	BISCOITO DE DOCE DE POLVINHO, EMBALADO EM PACOTES BEM LACRADO.	11,16	33.480,00
10	5000	KG	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA, EMBALADO EM PACOTES BEM LACRADO.	12,83	64.150,00
11	4500	KG	BOLO DE FUBÁ - FORMATO REDONDO E BEM LACRADO.	11,83	53,235,00
12	4500	KG	BOLO DE TRIGO - FORMATO RETANGULAR E BEM LACRADO.	11,00	49.500,00
13	3000	KG	CEBOLA BRANCA 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	2,31	6.930,00

			FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES		
14	6000	Molhos	CEBOLINHA VERDE FOLHAS INTEIRAS, COM TALO, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TURGESCENTE, INTACTA, FIRME E BEM DESENVOLVIDA, MLHOS DE 50G (CINQUENTA GRAMAS), APROXIMADAMENTE.	2,37	14.220,00
15	3500	KG	CENOURA ALARANJADA 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.	2,27	7.945,00
16	6000 0	Molhos	COENTRO VERDE FRESCA ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS, MOLHOS DE 50G (CINQUENTA	2,74	16.440,00

			GRAMAS) APROXIMADAMENTE.		
17	2500	KG	CHUCHU 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.	1,97	4.925,00
18	700	KG	CORANTE (COLORÍFICO) EM PÓ FINO, NA COR ALARANJADA, CHEIRO E SABORES PRÓPRIOS, CONSTITUÍDOS 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.	15,99	11.193,00
19	5200	MO LH	COUVE APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME,	2,13	11.076,00

		OS	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.		
20	1000	KG	FARINHA DE MANDIOCA 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.	4,83	4.830,00
21	4000	KG	FELJÃO CARIOCA TIPO 1 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.	2,88	11.520,00
22	5000	KG	FRANGO CAPIRA CONGELADO	12,72	63.600,00

			<p>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 COÁGULOS, 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, O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO AS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCOPIAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO. 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>		
23	4000	UN	<p>IOGURTE, INGREDIENTES LEITE INTEGRAL COM POUPAS</p>	1,03	41.200,00

	0	D	DE FRUTAS NATURAL, UNIDADES COM 110 ML.		
24	2500	KG	LARANJA PERA 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	1,85	4.625,00
25	500	KG	LIMÃO TAITI SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.	2,80	1.400,00

			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.		
26	2500	KG	MAMÃO PAPAIA TAMANHO MÉDIO	2,63	6.575,00
27	5500	KG	MANDIOCA 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	1,76	9.680,00

			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	4000	kg	MARACUJA AMARELO SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.	5,15	20.600,00
29	6000	kg	MANGA ROXA DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, NÃO DEVERÁ, APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%.	3,77	22.620,00
30	1800 0	UN D	MILHO VERDE – ESPIGA	1,00	18.000,00
31	5000	kg	MELANCIA DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, NÃO DEVERÁ, APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL	1,33	6.650,00

			ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%.		
32	500	DZ	OVO DE GALINHA CAIPIRA, TAMANHO GRANDE, FRESCOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS.	3,60	1.800,00
33	1200	KG	PEPINO	2,02	2.424,00
34	1000	KG	PIMENTÃO 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 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.	3,30	3.300,00
35	600	KG	QUIABO LISO DE BOM DESENVOLVIMENTO E TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANO FÍSICO OU MECÂNICO ORIUNDO DO	4,43	2.658,00

			TRANSPORTE		
36	2000	KG	REPOLHO 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.	2,10	4.200,00
37	20.000	UNID	ROSCA , PESANDO 30 GRAMAS A UNIDADE.	0,57	11.400,00
38	12.000	UNID	RAPADURA - EM BARRA DE 30 GRAMAS A UNIDADE	0,41	4.920,00
39	700	KG	TEMPERO CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG.	6,47	4.529,00

40	4000	kg	TAMARINDO SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.	4,13	16.520,00
41	1800	KG	TOMATE LONGA VIDA 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	4,98	8.964,00
42	4000	KG	CARNE SUÍNA CORTE EM BIFES PEQUENOS, SUÍNA; 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 SANITÁRIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM	14,33	57.320,00

			<p>COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO; NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p>		
43	7000	KG	<p>CARNE TIPO ACÉM CORTE EM CUBOS BOVINA, 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 SANITÁRIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO; NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p>	15,73	110.110,00

VALOR GLOBAL ESTIMADO – R\$ 827.213,00 (Oitocentos e vinte e sete mil e duzentos e treze reais).

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.

1.2.1. 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 Almoxarifado 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 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 2018 (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 estimado a ser CONTRATADO foi orçado em **R\$ 827.213,00 (Oitocentos e vinte e sete mil e duzentos e treze reais)**, 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, 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 10 (dez) 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, 26 de fevereiro de 2018.



André Luiz Lima de Oliveira
Secretario Municipal de Educação

**ANEXO V – RELAÇÃO DAS ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE SÃO JÓAO DA
PONTE – MG**

ESCOLA	LOCALIDADE	NÚMERO DE ALUNOS	
VERSOL DE OLIVEIRA	AGRESTE	179	ED.INF. 16 ALUNOS
LEOPOLDO F. DE SOUZA	ARARUBA	37	
PEQUENO POLEGAR (CRECHE)	ARARUBA	13	ED.INF. 13 ALUNOS
MARIA F. DA CRUZ	BARREIRO GRANDE	33	ED.INF. 9 ALUNOS
PEDRO PEREIRA	BARREIRO RASO	16	ED.INF. 6 ALUNOS
JUSCELINO MUNIZ DE AGUIAR	BARRIGUDA	26	ED.INF. 10 ALUNOS
LEONTINA ALVES	BOA VISTA	18	ED.INF. 18 ALUNOS
CALIXTO EVANGELISTA	BOA VISTINHA	5	
BELARMINA F. DA SILVA	BOM JARDIM	60	
CONSTANTINA PEREIRA	BREJINHO	102	ED.INF.31 ALUNOS
CALIXTO EVANGELISTA - ANEXO	CAXAMBU	5	
CEMEI DONA MARIAZINHA	CONDADO DO NORTE	36	ED.INF. 36 ALUNOS
JOÃO MOREIRA	JOÃO MOREIRA	47	ED.INF. 18 ALUNOS
DR. CRISTIANO MACHADO	OLÍMPIO CAMPOS	250	
JOÃO MENDES DOS SANTOS	PÉ DO MORRO	42	ED.INF. 14 ALUNOS
MARIA ALVES MACHADO	PEROBA	26	ED.INF. 11 ALUNOS
TIAGO PEREIRA	POÇÕES	60	
SILVÉRIO PEREIRA	RIBEIRÃO DO ARAPUIM	15	
SALVINO PEREIRA	SALVINÓPOLIS	248	ED.INF. 28 ALUNOS
JOÃO MARCELINO DO NASCIMENTO	SANTA CLARA	320	
ILDEU ATHAIDE	SANTA MÔNICA	25	ED.INF. 6 ALUNOS
ANDRÉ GONÇALVES	SANTA RITA	47	ED.INF. 16 ALUNOS
QUIRINO JOSÉ	SANTA ROSA	25	

MAURICIO COELHO	SÃO MIGUEL	60	
VENÂNCIO ROSA	SÃO VICENTE	149	
PEDACINHO DO CÉU	SEDE	184	
CRECHE DAS IRMÃS	SEDE	78	
ROTARY	SEDE	78	
NACA	SEDE	106	
CEMEI VOVÓ ALICE PRÓ - INFÂNCIA	SEDE	212	ED.INF. 212 ALUNOS
JOSÉ FERREIRA	SETE LADEIRA	36	ED.INF. 9 ALUNOS
DENIZAR VELOSO	SIMÃO CAMPOS	177	
OTACÍLIO S. DA SILVEIRA	SIMÃO CAMPOS	28	ED.INF. 15 ALUNOS
ELIAS DOS SANTOS	TAMBORIL	11	ED.INF. 9 ALUNOS
DEPUTADO FERNANDO DINIZ	TERRA DURA	24	
SEBASTIÃO VIDAL	VARGINHA	45	ED.INF. 14 ALUNOS
FAUSTO FERREIRA	VERA CRUZ	230	ED.INF. 45 ALUNOS
NÚCLEO FIRMIANO ANTUNES	VEREDA SALOBRA	423	ED.INF. 28 ALUNOS
JOÃO SILVA SANTOS	VEREDA VIANA	48	ED.INF. 11 ALUNOS
PRONATEC PEDACINHO DO CÉU	SEDE	29	
TOTAL - 2775 (DOIS MIL DUZENTOS E SETENTA E CINCO) ALUNOS.			