

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 043/2022  
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2022  
EDITAL Nº 028/2022**

---

**CHAMADA PÚBLICA nº 001/2022**

---

**CHAMADA PÚBLICA** para a aquisição de hortifrúti, biscoitos, rapaduras, carnes, mel e outros provenientes da **Agricultura Familiar** para atender as Escolas Municipais e CEMEI da Rede Municipal de Ensino no Exercício de 2022/2023.

Considerando que a presente Chamada Pública será regida pela LEI FEDERAL Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que no mínimo 30% do valor repassado a Estados, Municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, para melhor elucidar tal afirmação segue fragmentos da referida Lei:

(...)

*“Art. 14- Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e Comunidades quilombolas.*

(...)

*“§ 1º- A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.*

O Município de **SÃO JOÃO DA PONTE**, Estado de Minas Gerais, através de sua Comissão Permanente de Licitação designada pela Portaria nº 014 de 01 de Fevereiro de 2022, composta por Sra. Daniela Mendes Soares, designada Presidente; e pelos membros, servidores públicos, Sr. Paulo Giovane Pereira, Sr. Guilherme Tadeu Rodrigues dos Santos, Sra. Franciele dos Santos Oliveira e a Srta. Camila Ruas Ferreira; 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 2022/2023, de São João da Ponte - MG.

Buscando evitar aglomeração em face do novo Decreto Municipal Nº 19/2022 de 20 de Junho de 2022 da pandemia da Covid-19 não haverá sessão presencial para os participantes, devendo os grupos formais ou informais, bem como os fornecedores individuais interessados em concorrer à contratação com a Administração Municipal, apresentar a documentação para habilitação e o Projeto de Venda **até o dia 25 de Julho de 2022 às 08h00min, na Secretaria Municipal de Educação no endereço Rua Honorato Campos – Nº 145 – Centro, São João da Ponte/MG, podendo os envelopes serem entregues antecipadamente até a referida 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 [licitaponte10@gmail.com](mailto:licitaponte10@gmail.com). O edital também se encontra disponível no site do município [www.saojoaodaponte.mg.gov.br](http://www.saojoaodaponte.mg.gov.br) na rede mundial de computadores (internet), onde serão publicados todos os resultados decorrentes do processo.

O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de **R\$ 40.000,00 (Quarenta mil reais), por DAP por ano, conforme disciplinado no art. 32 da Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021.**

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.

**Abertura da sessão pela comissão de licitação, representantes da EMATER e membros designados pela Secretaria de Educação será às 08h30min do dia 25/07/2022.**

## **1. DO OBJETO**

O objeto da presente **CHAMADA PÚBLICA** é a aquisição de hortifrúti, biscoitos, rapaduras, carnes, mel e outros provenientes da **Agricultura Familiar** para atender as Escolas Municipais e CEMEI da Rede Municipal de Ensino no Exercício de 2022/2023, 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 ADQUIRIDOS**

ITEM	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.	300	KG	ABACATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTANCIA TERROSA SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		



<b>2.</b>	1.000	KG	ABOBORA ITALIANA. DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAS TERROSOS E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.		
<b>3.</b>	3.000	KG	ABÓBORA JAPONESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.		
<b>4.</b>	1.000	KG	ABÓBORA JACARÉ, MADURA, COM CASCA SEM BRILHO E FIRME, TAMANHO GRANDE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRE DE TERRAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE EXTERNA.		
<b>5.</b>	1.000	KG	ABOBORA MINI PAULISTA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM CASCA SÃ. SEM SINAIS DE RUPTURAS OU MACHUCADOS. O PRODUTO DEVERA ESTAR FRESCO ISENTO DE SUBSTANCIAS TERROSAS SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA.		
<b>6.</b>	1.000	KG	ABOBORA MORANGA. TAMANHO MÉDIO, CASCA FIRME DE COLORAÇÃO ALARANJADA, SEM PARTES AMASSADAS E ESTRAGADAS. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA CONSUMO.		
<b>7.</b>	600	KG	ACEROLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
<b>8.</b>	3.000	MOLHOS	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.		
<b>9.</b>	800	KG	ALHO CATETO ROXO. CABEÇA DE TAMANHO MÉDIO, SEM BROTOS E PARTES ESTRAGADAS.		



10.	600	KG	ALHO AMARANTE. CABEÇA DE TAMANHO MÉDIO, SEM BROTO E PARTES ESTRAGADAS.		
11.	1.000	KG	BANANA NANICA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
12.	4.000	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 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.		
13.	4.000	KG	BATATA DOCE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA.		
14.	4.000	KG	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA.		
15.	200	KG	BISCOITO DE DOCE DE POLVINHO, EMBALADO EM PACOTES BEM LACRADO.		
16.	1.100	KG	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA, EMBALADO EM PACOTES BEM LACRADO.		



17.	900	KG	BOLO DE FUBÁ - FORMATO REDONDO E BEM LACRADO.		
18.	900	KG	BOLO DE TRIGO - FORMATO RETANGULAR E BEM LACRADO.		
19.	500	KG	CAJÁ, IN NATURA, CORTADO. EM PACOTE DE 01 KG.		
20.	50	KG	CAJU DE TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, COM CASCA Sã, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, GRAU DE AMADURECIMENTO IDEAL PARA CONSUMO. TRANSPORTADOS DE FORMA ADEQUADA.		
21.	200	KG	CAXI DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAS TERROSOS E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.		
22.	3.000	KG	CEBOLA BRANCA, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODORE 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.		
23.	2.000	MOLHOS	CEBOLINHA VERDE FOLHAS INTEIRAS, COM TALO, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TURGESCENTE, INTACTA, FIRME E BEM DESENVOLVIDA, MOLHOS DE 50G (CINQUENTA GRAMAS), APROXIMADAMENTE.		
24.	3.000	KG	CENOURA ALARANJADA BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODORE 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.		



25.	2.000	MOLHOS	COENTRO VERDE FRESCA ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS, MOLHOS DE 50G (CINQUENTA GRAMAS) APROXIMADAMENTE.		
26.	700	KG	CORANTE (COLORÍFICO) EM PÓ FINO, NA COR ALARANJADA, CHEIRO E SABORES PRÓPRIOS, CONSTITUÍDOS PELA MISTURA DE FUBÁ 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.		
27.	4.000	MOLHOS	COUVE DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES, MOLHOS COM PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 250G (DUZENTOS E CINQUENTA GRAMAS).		
28.	600	KG	CHUCHU, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.		
29.	7.500	UND	DOCE DE AMENDOIM EM TABLETE: ACONDICIONADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM PAPEL CELOFANE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. UNIDADE C/ PESO DE 30 GRAMAS.		
30.	2.000	UND	DOCE DE LEITE EM TABLETE: ACONDICIONADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM PAPEL CELOFANE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. UNIDADE C/ PESO DE 30 GRAMAS.		



31.	7.500	UND	DOCE CIDRÃO (LARANJA/MAMÃO) EM TABLETE: ACONDICIONADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM PAPEL CELOFANE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. UNIDADE C/ PESO DE 30 GRAMAS.		
32.	1.200	KG	FARINHA DE MANDIOCA FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PROCESSADO NO PRAZO MÁXIMO DE 60(SESENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EM PCT DE 1 KG		
33.	2.000	KG	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA E VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MAIS QUE 15% DE UMIDADE E 0,5% DE SUBSTÂNCIAS NÃO COMESTÍVEIS. PCT DE 1 KG E BEM LACRADO.		
34.	1.000	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 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.		
35.	400	KG	GOIABA, IN NATURA, CORTADAS. EM PACOTE DE 01 KG.		
36.			LARANJA PERA SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS		



	900	KG	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.		
37.	900	KG	LARANJA VALENCIA. TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, CASCA DE COLORAÇÃO ALARANJADA, LISA, SUCULENTA, SEM AMASSADOS E PARTES ESTRAGADAS. GRAU DE AMADURECIMENTO IDEAL PARA CONSUMO.		
38.	500	KG	LIMÃO GALEGO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
39.	500	KG	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, 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.		
40.	2.000	KG	MAMÃO PAPAIA TAMANHO MÉDIO NÃO PODE ESTAR MOLE, RACHADO, ESCURO OU AMASSADO; 1ª QUALIDADE, QUE NÃO ESTEJA VERDE, NEM TOTALMENTE MADURO, DEVERÁ SER DOCE.		
41.	1.500	KG	MAMAO FORMOSA NÃO PODE ESTAR MOLE, RACHADO, ESCURO OU AMASSADO; 1ª QUALIDADE, QUE NÃO ESTEJA VERDE, NEM		





			TOTALMENTE MADURO, DEVERÁ SER DOCE.		
42.	7.000	KG	MANDIOCA SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
43.	600	KG	MANGA, IN NATURA, CORTADAS, EM PACOTE DE 01 KG.		
44.	200	KG	MANGA IN NATURA - FRUTO COM CASCA LISA, ÍNTEGRA, IN NATURA, DEVERÁ APRESENTAR-SE FRESCA, COM POLPA INTACTA E FIRME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.		
45.	1.000	KG	MARACUJA AMARELO SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
46.	100	KG	MAXIXE: COM CARACTERÍSTICA TENRA, FRESCA, VERDE, DE COLHEITA RECENTE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS.		
47.	15.000	UND	MILHO VERDE – PRODUTO COM APRESENTAÇÃO EM ESPIGA IN NATURA, COM GRÃOS INTEIROS E COLORAÇÃO AMARELA, SEM PALHA E SEM CABELO. ÍNTEGRO, SEM PODRIDÃO E SEM FUNGOS. FRESCO, PARA CONSUMO IMEDIATO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.		
48.			MELANCIA DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO		



	200	KG	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%.		
49.	200	MOLHOS	MOSTARDA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FRESCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, MOLHOS COM PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 250G (DUZENTOS E CINQUENTA GRAMAS).		
50.	100	DZ	OVO DE GALINHA CAIPIRA, TAMANHO GRANDE, FRESCOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS.		
51.	600	KG	PEPINO EXTRA DE PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, BOLORES, SUJIDADE, FERRUGEM, SEM LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA.		
52.	500	KG	PIMENTÃO-VERDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
53.	600	KG	QUIABO LISO DE BOM DESENVOLVIMENTO E TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANO FÍSICO OU MECÂNICO ORIUNDO DO MANEJO OU TRANSPORTE.		
54.	500	KG	REPOLHO- VERDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA		



			SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
55.	30.000	UND	ROSCA, PESANDO 30 GRAMAS A UNIDADE.		
56.	7.000	UND	RAPADURA -EM BARRA DE 30 GRAMAS A UNIDADE		
57.	200	MOLHOS	RÚCULA LIMPAS, VERDE ESCURO VIVO, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, MOLHOS COM PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 250G (DUZENTOS E CINQUENTA GRAMAS).		
58.	600	KG	TEMPERO CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL E ALHO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG.		
59.	500	KG	TAMARINDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
60.	1.000	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.		
61.	500	KG	UMBÚ, IN NATURA, PADAÇOS. EM PACOTE DE 01 KG.		



62.	400	KG	CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTE EM BIFES PEQUENOS; 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.		
63.	2.000	KG	CARNE BOVINA- TIPO ACÊM, CORTE EM CUBOS, 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.		
64.	28.000	Sachê	<b>MEL</b> - 100% MEL DE ABELHA, CONSISTÊNCIA LÍQUIDA VISCOSA, COLORAÇÃO AMARELADA A CASTANHA ESCURA, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, SENDO PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES E ESPESANTES DE QUALQUER NATUREZA. REGISTRO DE INSPEÇÃO DO SIF, IMA OU SIM. EMBALAGEM SACHÊ 20G.		

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:

020912.306.0004.2057 MANUT.DAS ATIVIDADES COM NUTRIÇÃO  
3339030000000 Material de Consumo 0100 3801  
3339030000000 Material de Consumo 0144 3802

## **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. (ANEXO VII)
- 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;
- i) Comprovante de endereço dos representantes legais;
- j) Comprovante de Inscrição Estadual de Produtor Rural/Cartão do produtor.
- k) O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Rural para Alimentação Escolar, devidamente assinado pelo participante;
- l) a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica. (ANEXO VIII);

§1º - Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor dos gêneros constantes no Projeto;



m) Declaração de Idoneidade. (ANEXO VI).

#### **4.2. Grupos Informais:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e RG do representante legal;

b) Comprovante de residência do representante legal;

c) O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante emitido nos últimos 30 dias;

d) Comprovante de Inscrição Estadual de Produtor Rural/Cartão do produtor.

e) A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso. (ANEXO VIII);

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, com Efeitos de Negativa, expedida pela Justiça do Trabalho;

g) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda. (ANEXO VII)

h) O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Rural para Alimentação Escolar, devidamente assinado pelo participante;

i) Declaração de Idoneidade. (ANEXO VI).

#### **4.3. Fornecedores Individuais:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e RG do representante legal;

b) Comprovante de residência do representante legal;

c) O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante emitido nos últimos 30 dias;

d) Comprovante de Inscrição Estadual de Produtor Rural/Cartão do produtor.

e) A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso. (ANEXO VIII);

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, com Efeitos de Negativa, expedida pela Justiça do Trabalho;

g) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionados no projeto de venda; (ANEXO VII)

h) O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Rural para Alimentação Escolar, devidamente assinado pelo participante;

i) Declaração de Idoneidade. (ANEXO VI).

#### **4.4. Informações adicionais sobre a documentação do Envelope nº 1 - Habilitação:**



4.4-1 - O item 64 - MEL – Deverá ser apresentado **Registro de Inspeção do SIF, IMA OU SIM.**

4.4.2 - Os produtos processados referentes a “QUITANDAS”, quais sejam: (bolos, biscoitos, doces, rapadura, temperos e corantes) deverão ser apresentados **Alvará de vigilância sanitária Municipal – VISA.**

4.4.3 - Os itens referentes a CARNES, OVOS, FRANGOS deverão ser apresentados **laudo/alvará do Sistema de Inspeção Municipal – SIM.**

4.4.4. As documentações apresentada no processo 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 ou membros designados.

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

4.4.6. 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 043/2022  
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2022  
CHAMADA PÚBLICA nº 001/2022  
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\$ 40.000,00 (Quarenta 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 ° 043/2022  
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2022  
CHAMADA PÚBLICA nº 001/2022  
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 na 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; através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura dos gêneros alimentícios, quando necessário.

6.2 As amostras deverão ser identificadas com o **número do Edital da Chamada Pública nº 001/2022, o nome do fornecedor e a especificação do produto.**

6.3- As amostras serão submetidas a todos os testes necessários, inclusive de aceitabilidade, testes esses a serem realizados pelo Nutricionista responsável pela alimentação Escolar, sendo desconsiderados os projetos de venda cujas amostras não forem aprovadas nos testes, nos respectivos itens, mediante relatório fundamentado do mencionado setor.

6.4 Durante o fornecimento, as mercadorias serão devolvidas no ato da entrega, se não corresponderem à qualidade exigida na presente chamada e apresentada nas amostras.

6.5 As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado; as hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo; as folhas deverão se apresentar intactas e firmes; os demais produtos deverão apresentar as condições de qualidade exigidas nesta chamada e para comercialização.

6.6 Em todos os casos, os produtos deverão estar isentos de:

- I- Substâncias terrosas;
- II- Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- III- Parasitos, larvas e outros animais, no produtos e embalagens;

- IV- Umidade externa anormal;
- V- Odor e sabor estranhos;
- VI- Enfermidades; e
- VII- Lesões que afetem a sua aparência e utilização.

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

## 7. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

7.1 A especificação técnica dos gêneros alimentícios ofertados deverá ser a seguinte:

- I- Data de fabricação;
- II- Prazo de validade.

## **8. RECEBIMENTO DOS ENVELOPES, JULGAMENTO**

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

8.2. Serão abertos inicialmente às **08h30m do dia 25/07/2022** os envelopes nº 1 dos participantes e os seus conteúdos colocados à disposição para serem examinados e vistados pelos interessados presentes.

8.3. 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.

8.4. 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.

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

8.6. 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.

## **9. DO CONTRATO, ENTREGA, RECEBIMENTO E PAGAMENTO**

9.1. 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)**.

9.2. 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.

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

9.2.2. O transporte dos itens 07, 15, 16, 17, 18, 55, 23, 25, 27, 47, 48, 50 e 08 (acerola, biscoito de doce, biscoito de polvilho, bolo de fubá, bolo de trigo, rosca, cebolinha verde, coentro verde, couve, milho verde, melancia, mostarda e alface), corre por conta dos produtores contratados, devendo as mercadorias serem entregues diretamente 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.

9.2.3 O transporte dos demais produtos, correrá também por conta dos produtores contratados, devendo as mercadorias serem entregues na 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.

9.2.4. 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, a expensas do Município.

9.2.5. 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.

9.2.5.1. 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.

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

9.2.7. 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.

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

9.2.9 O fornecedor fica obrigado a substituir os gêneros que não estejam de acordo com as amostras apresentadas e concomitantemente ao descrito neste Termo de Referência, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

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

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

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

9.2.13. 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.

9.2.14. 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.

9.2.15. O pagamento será feito pela Prefeitura **até o 10º (décimo) dia do mês subsequente** 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.

## **10. DO PRAZO DE FORNECIMENTO E PREVISÃO DE QUANTIDADE**

10.1. 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.

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

10.3. O período para fornecimento será Conforme Calendário Escolar, no entanto a vigência se dará no período de 12 meses 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.

10.4. 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.



10.5. 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.

## **11. DO JULGAMENTO E DOS PREÇOS**

11.1. 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.

11.2. 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.

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

11.3. 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.

11.4. 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.

11.4.1. Os preços serão fixos durante a vigência contratual.

**11.5. 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.**

11.6 Será formalizado Contrato de Fornecimento de Gêneros Alimentícios da Agricultura com todos os credenciados, salvo na situação prevista no item 11.9 deste edital.

11.7 O credenciado será convocado pelo Setor de Contratos para assinatura do Contrato de Fornecimento.

11.7.1 Caso o credenciado não atenda à convocação, será automaticamente descredenciado do presente Chamamento Público.

11.8 Os produtos, no momento da entrega serão inspecionados para verificação do tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre, tipo de embalagem primária e secundária, e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade do produto, conforme especificações constantes no Anexo IV.

11.9 Quando houver mais de um Credenciado (Grupo Formal, Informal e/ou Fornecedor Individual) que forneça o mesmo produto, ultrapassando a quantidade máxima a ser adquirida pelo presente chamamento, a Comissão Permanente de Licitação e Julgamento avaliará os seguintes critérios para selecionar as propostas:

- I – os fornecedores locais do município;
- II – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e



as comunidades quilombolas;

III – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

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

V – organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

11.9.1 – Em caso de persistência do empate, será realizado sorteio.

## **12. DAS SANÇÕES**

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

12.2. As penalidades serão aplicadas mediante procedimentos administrativos, garantindo o exercício de prévia e ampla defesa.

## **13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

13.1. 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: [licitaponte10@gmail.com](mailto:licitaponte10@gmail.com).

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

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

13.4. 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.

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

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

13.7. 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.

13.8. Integram ao presente Edital os seguintes anexos:

13.8.1. ANEXO I - Comprovante De Retirada Do Edital.

13.8.2. ANEXO II – Minuta Contratual.

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

13.8.4. ANEXO IV – Termo De Referência.

13.8.5 - ANEXO V – Relação das Escolas do Município de São João da Ponte – MG;

13.8.6- ANEXO VI- Declaração de Idoneidade;



**PREFEITURA DE  
SÃO JOÃO DA PONTE**

CNPJ: 16.928.483/0001-2  
Praça Olímpio Campos, nº 128 - Centro  
São João da Ponte – MG.CEP: 39.430-000  
Fone: (38)3234-1634

13.8.7- ANEXO VII- Declaração de Produção Própria;

13.8.8- ANEXO VII- A Prova de Atendimento de Requisitos Previstos em Lei Específica.

Prefeitura Municipal de São João da Ponte - MG, 22 de junho de 2022.

Daniela Mendes Soares  
Presidente da Comissão Permanente de Licitação  
Portaria nº 014 de 01/02/2022.



**ANEXO I – COMPROVANTE DE RETIRADA DE EDITAL**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 043/2022  
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2022  
EDITAL Nº 028/2022  
CHAMADA PÚBLICA nº 001/2022**

**OBJETO:** AQUISIÇÃO HORTIFRÚTI, BISCOITOS, RAPADURAS, CARNES, MEL E OUTROS PROVENIENTES DA **AGRICULTURA FAMILIAR** PARA ATENDER AS ESCOLAS MUNICIPAIS E CEMEI DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO EXERCÍCIO DE 2022, 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 043/2022**  
**DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2022**  
**CHAMADA PÚBLICA nº 001/2022**

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 001/2022, 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.

<b>ITEM</b>	<b>QTD</b>	<b>UNID.</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
1.	300	KG	ABACATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTANCIA		



			TERROSA SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
<b>2.</b>	1.000	KG	ABOBORA ITALIANA. DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAS TERROSOS E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.		
<b>3.</b>	3.000	KG	ABÓBORA JAPONESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.		
<b>4.</b>	1.000	KG	ABÓBORA JACARÉ, MADURA, COM CASCA SEM BRILHO E FIRME, TAMANHO GRANDE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRE DE TERRAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE EXTERNA.		
<b>5.</b>	1.000	KG	ABOBORA MINI PAULISTA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM CASCA Sã. SEM SINAIS DE RUPTURAS OU MACHUCADOS. O PRODUTO DEVERA ESTAR FRESCO ISENTO DE SUBSTANCIAS TERROSAS SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA.		
<b>6.</b>	1.000	KG	ABOBORA MORANGA. TAMANHO MÉDIO, CASCA FIRME DE COLORAÇÃO ALARANJADA, SEM PARTES AMASSADAS E ESTRAGADAS. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA CONSUMO.		
<b>7.</b>	600	KG	ACEROLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
<b>8.</b>	3.000	MOLHOS	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.		
<b>9.</b>	800	KG	ALHO CATETO ROXO. CABEÇA DE TAMANHO MÉDIO, SEM BROTOS E PARTES ESTRAGADAS.		
<b>10.</b>	600	KG	ALHO AMARANTE. CABEÇA DE TAMANHO MÉDIO, SEM BROTOS E PARTES ESTRAGADAS.		
<b>11.</b>	1.000	KG	BANANA NANICA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SERIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
<b>12.</b>	4.000	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 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.		
<b>13.</b>	4.000	KG	BATATA DOCE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA.		
<b>14.</b>	4.000	KG	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA.		



15.	200	KG	BISCOITO DE DOCE DE POLVINHO, EMBALADO EM PACOTES BEM LACRADO.		
16.	1.100	KG	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA, EMBALADO EM PACOTES BEM LACRADO.		
17.	900	KG	BOLO DE FUBÁ - FORMATO REDONDO E BEM LACRADO.		
18.	900	KG	BOLO DE TRIGO - FORMATO RETANGULAR E BEM LACRADO.		
19.	500	KG	CAJÁ, IN NATURA, CORTADO. EM PACOTE DE 01 KG.		
20.	50	KG	CAJU DE TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, GRAU DE AMADURECIMENTO IDEAL PARA CONSUMO. TRANSPORTADOS DE FORMA ADEQUADA.		
21.	200	KG	CAXI DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAS TERROSOS E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.		
22.	3.000	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.		
23.	2.000	MOLHOS	CEBOLINHA VERDE FOLHAS INTEIRAS, COM TALO, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TURGESCENTE, INTACTA, FIRME E BEM DESENVOLVIDA, MOLHOS DE 50G (CINQUENTA GRAMAS), APROXIMADAMENTE.		
24.	3.000	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.		
25.	2.000	MOLHOS	COENTRO VERDE FRESCA ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS, MOLHOS DE 50G (CINQUENTA GRAMAS) APROXIMADAMENTE.		
26.	700	KG	CORANTE (COLORÍFICO) EM PÓ FINO, NA COR ALARANJADA, CHEIRO E SABORES PRÓPRIOS, CONSTITUÍDOS PELA MISTURA DE FUBÁ COM URUCU EM PÓ OU EXTRATO OLEOSO DE URUCU ADICIONADO OU NÃO DE SAL E DE ÓLEOS COMESTÍVEIS. O COLORÍFICO DEVERÁ SER PREPARADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE BOA QUALIDADE E NÃO DEVERÁ APRESENTAR CHEIRO ACRE OU RANÇOSO. PROCESSADO NO PRAZO MÁXIMO DE 60(SESSENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
27.	4.000	MOLHOS	COUVE DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES, MOLHOS COM PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 250G (DUZENTOS E CINQUENTA GRAMAS).		
28.	600	KG	CHUCHU, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.		
29.	7.500	UND	DOCE DE AMENDOIM EM TABLETE: ACONDICIONADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM PAPEL CELOFANE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. UNIDADE C/ PESO DE 30 GRAMAS.		



30.	2.000	UND	DOCE DE LEITE EM TABLETE: ACONDICIONADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM PAPEL CELOFANE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. UNIDADE C/ PESO DE 30 GRAMAS.		
31.	7.500	UND	DOCE CIDRÃO (LARANJA/MAMÃO) EM TABLETE: ACONDICIONADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM PAPEL CELOFANE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. UNIDADE C/ PESO DE 30 GRAMAS.		
32.	1.200	KG	FARINHA DE MANDIOCA FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PROCESSADO NO PRAZO MÁXIMO DE 60(SESENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EM PCT DE 1 KG		
33.	2.000	KG	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA E VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MAIS QUE 15% DE UMIDADE E 0,5% DE SUBSTÂNCIAS NÃO COMESTÍVEIS. PCT DE 1 KG E BEM LACRADO.		
34.	1.000	KG	FRANGO CAPIRA CONGELADO EM PEDAÇOS, PEITO SEM OSSO E SEM PELE, PARTES INTEIRAS, TAMANHO PADRÃO SEM TEMPERO, CONGELADA COM ASPECTO, COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS, PARASITAS, PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES 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.		



35.	400	KG	GOIABA, IN NATURA, CORTADAS. EM PACOTE DE 01 KG.		
36.	900	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 LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
37.	900	KG	LARANJA VALENCIA. TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, CASCA DE COLORAÇÃO ALARANJADA, LISA, SUCULENTA, SEM AMASSADOS E PARTES ESTRAGADAS. GRAU DE AMADURECIMENTO IDEAL PARA CONSUMO.		
38.	500	KG	LIMÃO GALEGO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
39.	500	KG	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, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
40.	2.000	KG	MAMÃO PAPAIA TAMANHO MÉDIO NÃO PODE ESTAR MOLE, RACHADO, ESCURO OU AMASSADO; 1ª QUALIDADE, QUE NÃO ESTEJA		



			VERDE, NEM TOTALMENTE MADURO, DEVERÁ SER DOCE.		
41.	1.500	KG	MAMAO FORMOSA NÃO PODE ESTAR MOLE, RACHADO, ESCURO OU AMASSADO; 1ª QUALIDADE, QUE NÃO ESTEJA VERDE, NEM TOTALMENTE MADURO, DEVERÁ SER DOCE.		
42.	7.000	KG	MANDIOCA SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
43.	600	KG	MANGA, IN NATURA, CORTADAS, EM PACOTE DE 01 KG.		
44.	200	KG	MANGA IN NATURA - FRUTO COM CASCA LISA, ÍNTEGRA, IN NATURA, DEVERÁ APRESENTAR-SE FRESCA, COM POLPA INTACTA E FIRME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.		
45.	1.000	KG	MARACUJA AMARELO SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
46.	100	KG	MAXIXE: COM CARACTERÍSTICA TENRA, FRESCA, VERDE, DE COLHEITA RECENTE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS.		
47.	15.000	UND	MILHO VERDE – PRODUTO COM APRESENTAÇÃO EM ESPIGA IN NATURA, COM GRÃOS INTEIROS E COLORAÇÃO AMARELA, SEM PALHA E SEM CABELO. ÍNTEGRO, SEM PODRIDÃO E SEM FUNGOS. FRESCO, PARA CONSUMO IMEDIATO. NÃO DEVERÁ		





			APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.		
48.	200	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%.		
49.	200	MOLHOS	MOSTARDA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FRESCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, MOLHOS COM PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 250G (DUZENTOS E CINQUENTA GRAMAS).		
50.	100	DZ	OVO DE GALINHA CAPIRA, TAMANHO GRANDE, FRESCOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIAS, PADRONIZADAS.		
51.	600	KG	PEPINO EXTRA DE PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, BOLORES, SUJIDADE, FERRUGEM, SEM LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA.		
52.	500	KG	PIMENTÃO-VERDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
53.	600	KG	QUIABO LISO DE BOM DESENVOLVIMENTO E TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANO FÍSICO OU MECÂNICO ORIUNDO DO MANEJO OU TRANSPORTE.		
54.			REPOLHO- VERDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE,		



	500	KG	SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
55.	30.000	UND	ROSCA, PESANDO 30 GRAMAS A UNIDADE.		
56.	7.000	UND	RAPADURA -EM BARRA DE 30 GRAMAS A UNIDADE		
57.	200	MOLHOS	RÚCULA LIMPAS, VERDE ESCURO VIVO, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, MOLHOS COM PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 250G (DUZENTOS E CINQUENTA GRAMAS).		
58.	600	KG	TEMPERO CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL E ALHO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG.		
59.	500	KG	TAMARINDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.		
60.	1.000	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.		
61.	500	KG	UMBÚ, IN NATURA, PADAÇOS. EM PACOTE DE 01 KG.		



62.	400	KG	CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTE EM BIFES PEQUENOS; 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.		
63.	2.000	KG	CARNE BOVINA- TIPO ACÊM, CORTE EM CUBOS, 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.		
64.	28.000	Sachê	<b>MEL</b> - 100% MEL DE ABELHA, CONSISTÊNCIA LÍQUIDA VISCOSA, COLORAÇÃO AMARELADA A CASTANHA ESCURA, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, SENDO PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES E ESPESANTES DE QUALQUER NATUREZA. REGISTRO DE INSPEÇÃO DO SIF, IMA OU SIM. EMBALAGEM SACHÊ 20G.		

**§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:

<b>Identificação do Agricultor Familiar e Produtos a serem Fornecidos</b>		
<b>Nome:</b>	<b>CPF:</b>	<b>Nº DAP:</b>





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 itens 07, 15, 16, 17, 18, 55, 23, 25, 27, 47, 48, 50 e 08 (acerola, biscoito de doce, biscoito de polvilho, bolo de fubá, bolo de trigo, rosca, cebolinha verde, coentro verde, couve, milho verde, melancia, mostarda e alface), corre por conta dos produtores contratados, devendo as mercadorias serem entregues diretamente 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.

4.1.3. O transporte dos demais produtos, correrá também por conta dos produtores contratados, devendo as mercadorias serem entregues na 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.

4.1.4. 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.

4.1.5. 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.

4.1.5.1. 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.

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

4.1.7. 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.

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

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

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



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

4.1.12. 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:

020912.306.0004.2057 MANUT.DAS ATIVIDADES COM NUTRIÇÃO  
3339030000000 Material de Consumo 0100 3801  
3339030000000 Material de Consumo 0144 3802

---

#### **CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DO PAGAMENTO**

---

O pagamento será feito pela Prefeitura **até o 10º (décimo) dia do mês subsequente** 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 preferencialmente no **BANCO DO BRASIL S/A**, devidamente cadastrada na TESOURARIA, valendo como recibo o comprovante de depósito, correspondente ao fornecimento efetuado vedado a antecipação do pagamento para cada faturamento.

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

§ 2º - Deverão constar no documento fiscal o nº da Chamada Pública 001/2022, 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, vale-refeição, vales-transportes 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 pelos representantes do Contratante, **Sra. Gracieli Viana Siqueira, Nutricionista da Educação, André Luiz Lima de Oliveira** nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, concomitante com a Portaria nº 152 de 14 de setembro de 2017 por meio do Conselho Municipal de Alimentação escolar – CAE.

§ 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, Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021 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 043/2022 – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº**





**010/2022 - CHAMADA PÚBLICA nº 001/2022**, 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 2022.

\_\_\_\_\_  
Danilo Wagner Veloso  
Prefeito Municipal

\_\_\_\_\_  
Nome:.....  
CPF: .....

**CONTRATADO**

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
RG nº:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
RG nº:



**ANEXO III – MODELO DE PROJETO DE VENDA**

**PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 043/2022**

**DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2022**

**CHAMADA PÚBLICA nº 001/2022**

**OBJETO:** A QUISIÇÃO HORTIFRÚTI, BISCOITOS, RAPADURAS E CARNES, MEL E OUTROS PROVENIENTES DA **AGRICULTURA FAMILIAR** PARA ATENDER AS ESCOLAS MUNICIPAIS E CEMEI DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO EXERCÍCIO DE 2022/2023, 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**

<b>ANEXO III</b>				
<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b>				
Identificação da proposta de atendimento ao Procedimento administrativo nº 043/2022 Dispensa de licitação 010/2022 Edital/CHAMADA PÚBLICA nº 001/2022				
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>				
<b>A – GRUPO FORMAL</b>				
Nome do Proponente:		CNPJ:		
Endereço:		Município:	CEP:	
Nome do representante legal:		CPF	DDD/Fone	
Banco:	Nº da Agência:	Nº da Conta Corrente:		
Nome da Entidade Articuladora:		CPF:		
<b>B – GRUPO INFORMAL</b>				
Nome do Proponente:				
Endereço:		Município:	CEP:	
Nome da Entidade Articuladora:		CPF:	DDD/Fone	
<b>C – FORNECEDORES PARTICIPANTES (GRUPO FORMAL E INFORMAL)</b>				
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
<b>Total do Agricultor</b>				

Identificação do agricultor familiar				
Nome		CPF	Nº DAP	
Produto	Unidade	Quantidade	Preço	Valor Total
<b>Total do Agricultor</b>				

Identificação do agricultor familiar				
Nome		CPF	Nº DAP	
Produto	Unidade	Quantidade	Preço	Valor Total
<b>Total do Agricultor</b>				

**IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO**

Produto	Unidade	Quantidade	Preço/unidade	Valor total por produto
<b>TOTAL DO PROJETO</b>				

**IV - DESCRIVER 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**

<b>Local e data:</b>	<b>Assinatura do Representante do Grupo Formal</b>	<b>Fone/E-mail CPF:</b>
<b>Local e data:</b>	<b>Agricultores Fornecedores do Grupo Informal</b>	<b>Assinatura</b>



---

---

**ANEXO IV – TERMO DE REFERÊNCIA**

---

---

**PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 043/2022**  
**DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2022**  
**CHAMADA PÚBLICA nº 001/2022**

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, carnes, mel e outros provenientes da **Agricultura Familiar** para atender as Escolas Municipais e CEMEI da Rede Municipal de Ensino no Exercício de 2022/2023, 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	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.	300	KG	ABACATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTANCIA TERROSA SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	R\$6,23	R\$1.869,00
2.	1.000	KG	ABOBORA ITALIANA. DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAS TERROSOS E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO	R\$4,37	R\$4.370,00



			MANUSEIO E TRANSPORTE.		
<b>3.</b>	3.000	KG	ABÓBORA JAPONESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$4,06	R\$12.180,00
<b>4.</b>	1.000	KG	ABÓBORA JACARÉ, MADURA, COM CASCA SEM BRILHO E FIRME, TAMANHO GRANDE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRE DE TERRAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE EXTERNA.	R\$3,70	R\$3.700,00
<b>5.</b>	1.000	KG	ABOBORA MINI PAULISTA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM CASCA SÃ. SEM SINAIS DE RUPTURAS OU MACHUCADOS. O PRODUTO DEVERA ESTAR FRESCO ISENTO DE SUBSTANCIAS TERROSAS SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA.	R\$3,87	R\$3.870,00
<b>6.</b>	1.000	KG	ABOBORA MORANGA. TAMANHO MÉDIO, CASCA FIRME DE COLORAÇÃO ALARANJADA, SEM PARTES AMASSADAS E ESTRAGADAS. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA CONSUMO.	R\$3,87	R\$3.870,00
<b>7.</b>	600	KG	ACEROLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.	R\$9,63	R\$5.778,00
<b>8.</b>	3.000	MOLHOS	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.	R\$3,38	R\$10.140,00
<b>9.</b>	800	KG	ALHO CATETO ROXO. CABEÇA DE TAMANHO MÉDIO, SEM BROTOS E PARTES ESTRAGADAS.	R\$21,68	R\$17.344,00
<b>10.</b>	600	KG	ALHO AMARANTE. CABEÇA DE TAMANHO		



			MÉDIO, SEM BROTOS E PARTES ESTRAGADAS.	R\$19,16	R\$11.496,00
11.	1.000	KG	BANANA NANICA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SERIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.	R\$5,12	R\$5.120,00
12.	4.000	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.	R\$4,57	R\$18.280,00
13.	4.000	KG	BATATA DOCE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA.	R\$4,87	R\$19.480,00
14.	4.000	KG	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA.	R\$5,37	R\$21.480,00
15.	200	KG	BISCOITO DE DOCE DE POLVINHO, EMBALADO EM PACOTES BEM LACRADO.	R\$28,78	R\$5.756,00



16.	1.100	KG	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA, EMBALADO EM PACOTES BEM LACRADO.	R\$31,78	R\$34.958,00
17.	900	KG	BOLO DE FUBÁ - FORMATO REDONDO E BEM LACRADO.	R\$22,33	R\$20.097,00
18.	900	KG	BOLO DE TRIGO - FORMATO RETANGULAR E BEM LACRADO.	R\$22,33	R\$20.097,00
19.	500	KG	CAJÁ, IN NATURA, CORTADO. EM PACOTE DE 01 KG.	R\$8,67	R\$4.335,00
20.	50	KG	CAJU DE TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, GRAU DE AMADURECIMENTO IDEAL PARA CONSUMO. TRANSPORTADOS DE FORMA ADEQUADA.	R\$6,17	R\$308,50
21.	200	KG	CAXI DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAS TERROSOS E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	R\$4,12	R\$824,00
22.	3.000	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.	R\$5,66	R\$16.980,00
23.	2.000	MOLHOS	CEBOLINHA VERDE FOLHAS INTEIRAS, COM TALO, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TURGESCENTE, INTACTA, FIRME E BEM DESENVOLVIDA, MOLHOS DE 50G (CINQUENTA GRAMAS), APROXIMADAMENTE.	R\$3,67	R\$7.340,00
24.	3.000	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	R\$5,50	R\$16.500,00





			FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA.		
25.	2.000	MOLHOS	COENTRO VERDE FRESCA ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS, MOLHOS DE 50G (CINQUENTA GRAMAS) APROXIMADAMENTE.	R\$3,67	R\$7.340,00
26.	700	KG	CORANTE (COLORÍFICO) EM PÓ FINO, NA COR ALARANJADA, CHEIRO E SABORES PRÓPRIOS, CONSTITUÍDOS PELA MISTURA DE FUBÁ 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.	R\$20,98	R\$14.686,00
27.	4.000	MOLHOS	COUVE DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES, MOLHOS COM PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 250G (DUZENTOS E CINQUENTA GRAMAS).	R\$3,75	R\$15.000,00
28.	600	KG	CHUCHU, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$5,66	R\$3.396,00
29.	7.500	UND	DOCE DE AMENDOIM EM TABLETE: ACONDICIONADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM PAPEL CELOFANE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. UNIDADE C/ PESO DE 30 GRAMAS.	R\$1,18	R\$8.850,00



30.	2.000	UND	DOCE DE LEITE EM TABLETE: ACONDICIONADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM PAPEL CELOFANE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. UNIDADE C/ PESO DE 30 GRAMAS.	R\$1,18	R\$2.360,00
31.	7.500	UND	DOCE CIDRÃO (LARANJA/MAMÃO) EM TABLETE: ACONDICIONADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM PAPEL CELOFANE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. UNIDADE C/ PESO DE 30 GRAMAS.	R\$1,18	R\$8.850,00
32.	1.200	KG	FARINHA DE MANDIOCA FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PROCESSADO NO PRAZO MÁXIMO DE 60(SESENTA) DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EM PCT DE 1 KG	R\$6,99	R\$8.388,00
33.	2.000	KG	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA E VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MAIS QUE 15% DE UMIDADE E 0,5% DE SUBSTÂNCIAS NÃO COMESTÍVEIS. PCT DE 1 KG E BEM LACRADO.	R\$8,83	R\$17.660,00
34.	1.000	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 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.	R\$28,00	R\$28.000,00



35.	400	KG	GOIABA, IN NATURA, CORTADAS. EM PACOTE DE 01 KG.	R\$7,67	R\$3.068,00
36.	900	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 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.	R\$3,33	R\$2.997,00
37.	900	KG	LARANJA VALENCIA. TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, CASCA DE COLORAÇÃO ALARANJADA, LISA, SUCULENTA, SEM AMASSADOS E PARTES ESTRAGADAS. GRAU DE AMADURECIMENTO IDEAL PARA CONSUMO.	R\$3,75	R\$3.375,00
38.	500	KG	LIMÃO GALEGO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.	R\$3,37	R\$1.685,00
39.	500	KG	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, 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.	R\$3,87	R\$1.935,00



40.	2.000	KG	MAMÃO PAPAIA TAMANHO MÉDIO NÃO PODE ESTAR MOLE, RACHADO, ESCURO OU AMASSADO; 1ª QUALIDADE, QUE NÃO ESTEJA VERDE, NEM TOTALMENTE MADURO, DEVERÁ SER DOCE.	R\$5,83	R\$11.660,00
41.	1.500	KG	MAMAO FORMOSA NÃO PODE ESTAR MOLE, RACHADO, ESCURO OU AMASSADO; 1ª QUALIDADE, QUE NÃO ESTEJA VERDE, NEM TOTALMENTE MADURO, DEVERÁ SER DOCE.	R\$5,12	R\$7.680,00
42.	7.000	KG	MANDIOCA SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	R\$4,37	R\$30.590,00
43.	600	KG	MANGA, IN NATURA, CORTADAS, EM PACOTE DE 01 KG.	R\$9,50	R\$5.700,00
44.	200	KG	MANGA IN NATURA - FRUTO COM CASCA LISA, ÍNTEGRA, IN NATURA, DEVERÁ APRESENTAR-SE FRESCA, COM POLPA INTACTA E FIRME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	R\$4,95	R\$990,00
45.	1.000	KG	MARACUJA AMARELO SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.	R\$8,00	R\$8.000,00
46.	100	KG	MAXIXE: COM CARACTERÍSTICA TENRA, FRESCA, VERDE, DE COLHEITA RECENTE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS.	R\$6,50	R\$650,00



47.	15.000	UND	MILHO VERDE - PRODUTO COM APRESENTAÇÃO EM ESPIGA IN NATURA, COM GRÃOS INTEIROS E COLORAÇÃO AMARELA, SEM PALHA E SEM CABELO. ÍNTEGRO, SEM PODRIDÃO E SEM FUNGOS. FRESCO, PARA CONSUMO IMEDIATO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	R\$1,67	R\$25.050,00
48.	200	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%.	R\$2,43	R\$486,00
49.	200	MOLHOS	MOSTARDA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FRESCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, MOLHOS COM PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 250G (DUZENTOS E CINQUENTA GRAMAS).	R\$3,50	R\$700,00
50.	100	DZ	OVO DE GALINHA CAPIRA, TAMANHO GRANDE, FRESCOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS.	R\$9,33	R\$933,00
51.	600	KG	PEPINO EXTRA DE PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, BOLORES, SUJIDADE, FERRUGEM, SEM LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA.	R\$3,50	R\$2.100,00
52.	500	KG	PIMENTÃO-VERDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO 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.	R\$6,00	R\$3.000,00



53.	600	KG	QUIABO LISO DE BOM DESENVOLVIMENTO E TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANO FÍSICO OU MECÂNICO ORIUNDO DO MANEJO OU TRANSPORTE.	R\$9,12	R\$5.472,00
54.	500	KG	REPOLHO- VERDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	R\$4,62	R\$2.310,00
55.	30.000	UND	ROSCA, PESANDO 30 GRAMAS A UNIDADE.	R\$0,83	R\$24.900,00
56.	7.000	UND	RAPADURA -EM BARRA DE 30 GRAMAS A UNIDADE	R\$1,08	R\$7.560,00
57.	200	MOLHOS	RÚCULA LIMPAS, VERDE ESCURO VIVO, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, MOLHOS COM PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 250G (DUZENTOS E CINQUENTA GRAMAS).	R\$3,67	R\$734,00
58.	600	KG	TEMPERO CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL E ALHO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG.	R\$13,12	R\$7.872,00
59.	500	KG	TAMARINDO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.	R\$8,50	R\$4.250,00
60.	1.000	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	R\$7,25	R\$7.250,00



			POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.		
61.	500	KG	UMBÚ, IN NATURA, PADAÇOS. EM PACOTE DE 01 KG.	R\$10,00	R\$5.000,00
62.	400	KG	CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTE EM BIFES PEQUENOS; 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.	R\$22,98	R\$9.192,00
63.	2.000	KG	CARNE BOVINA- TIPO ACÉM, CORTE EM CUBOS, 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.	R\$33,25	R\$66.500,00
64.	28.000	Sachê	<b>MEL</b> - 100% MEL DE ABELHA, CONSISTÊNCIA LÍQUIDA VISCOSA, COLORAÇÃO AMARELADA A CASTANHA ESCURA, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, SENDO PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES E ESPESANTES DE QUALQUER NATUREZA. REGISTRO DE INSPEÇÃO DO SIF, IMA OU SIM. EMBALAGEM SACHÊ 20G.	R\$0,80	R\$22.400,00
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 654.741,50 (SEISCENTOS E CINQUENTA E QUATRO MIL</b>					



**SETECENTOS E QUARENTA E UM REAIS E CINQUENTA CENTAVOS).**

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 itens 07, 15, 16, 17, 18, 55, 23, 25, 27, 47, 48, 50 e 08 (acerola, biscoito de doce, biscoito de polvilho, bolo de fubá, bolo de trigo, rosca, cebolinha verde, coentro verde, couve, milho verde, melancia, mostarda e alface), corre por conta dos produtores contratados, devendo as mercadorias serem entregues diretamente 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.

4.1.3 O transporte dos demais produtos, correrá também por conta dos produtores contratados, devendo as mercadorias serem entregues na 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.

4.1.4. 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.

4.1.5. 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.

4.1.5.1. 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.

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

4.1.7. 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.

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

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

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

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

4.1.12. 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 Conforme Calendário Escolar, no entanto a vigência se dará no período de 12 meses 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, vale-refeição, vale-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\$ 654.741,50 (SEISCENTOS E CINQUENTA E QUATRO MIL E SETECENTOS E QUARENTA E UM REAIS E CINQUENTA CENTAVOS)**, conforme discriminados separadamente, no item 1.2 deste Termo de Referência.

6.2. Foram solicitados orçamentos a diversos produtores locais do Município, aptos ao objeto deste Termo de Referência – Conforme Cotações de preços no mercado local.



6.3. O preço unitário de cada produto foi definido pela média da cotação acima mencionada, tudo em conformidade com o art. 29 da Resolução CD/MEC nº 26, de 17 de junho de 2013.

6.4. Para fins de elaboração do seu projeto de venda, o proponente deverá obrigatoriamente adotar os preços unitários constantes deste Termo de Referência, 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\$ 40.000,00 (Quarenta 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 **até o 10º (décimo) dia do mês subsequente** 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 preferencialmente 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, 22 de junho de 2022.

**André Luiz Lima de Oliveira**  
Secretario Municipal de Educação



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

<b>ESCOLA</b>	<b>LOCALIDADE</b>	<b>NUMERO DE ALUNOS</b>
André Gonçalves	Santa Rita	31
Berlamina F. da Silva	Bom Jardim	36
Cemei Dona Mariazinha	Condado do Norte	31
Cemei Pequeno Polegar	Araruba	23
Cemei Tio Jaime	Sede	280
Constantina Pereira	Brejinho	63
E. E. Coronel Simão Campos	Sede	330
Creche Dom Geraldo Magela	Sede	45
Denizar Veloso Santos	Simão Campos	149
Deputado Fernando Diniz	Terra Dura	19
Dr. Cristiano Machado	Olímpio Campos	177
Educandário Nossa Senhora das Graças (Creche das Irmãs)	Sede	83
Elias dos Santos	Tamboril	15
Fausto Ferreira	Vera Cruz	220
Ildeu Athaide	Santa Mônica	17
João Fernandes dos Santos	Santa Clara	152
João Mendes dos Santos	Pé do Morro	30
João Silva Santos	Vereda Viana	47
José Ferreira	Sete Ladeiras	14
Cemei Leontina A. de Jesus	Santo Antônio da Boa Vista	42



Leopoldo F. de Souza	Araruba	32
E. E. Maria Beltrão de Almeida	Santo Antônio da Boa Vista	159
E. E. Maria Eduarda Versiane Maia	Condado do Norte	150
Mauricio Coelho	São Miguel	59
Núcleo Firmiano Antunes	Vereda Salobra	385
Otacílio S. da Silveira	Simão Campos	26
E. E. Padre Rafael	Sede	561
Pedacinho do Céu	Sede	223
Projeto Educacional Tempo de Aprender	Sede	50
Quirino José de Oliveira	Santa Rosa	27
Salvino Pereira da Cruz	Salinópolis	254
Sebastião Vidal	Varginha	31
Tiago Pereira	Poções	59
Venâncio Rosa	São Vicente	92
Versol de Oliveira	Agreste	125
<b>TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS: 4.037 (QUATRO MIL E TRINTA E SETE) ALUNOS.</b>		



---

**ANEXO VI – MODELO DA DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE**

**DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE**

São João da Ponte/MG ..... de..... de 2022.

A

Comissão de Licitações

Referente: **PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 043/2022**  
**DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2022**  
**CHAMADA PÚBLICA nº 001/2022.**

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade Chamamento Público, sob nº 001/2022, instaurado pelo Município de São João da Ponte/MG, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a nossa habilitação e eventual contratação, e que estamos cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, bem como, que não possuo menores de dezoito anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres e que não utilizo o trabalho de menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz.

Declara ainda, para os fins requeridos no inciso III, artigo 9º da Lei n o. 8.666/93, que não tem em seus quadros de empregados, servidores públicos da Contratante, bem como as pessoas ligadas a qualquer deles por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, subsistindo a proibição até 6 (seis) meses após findas as respectivas funções, exercendo atribuições de gerência, administração ou tomada de decisões.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

**(nome, CPF, RG e assinatura do representante legal)**



---

**ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA**

---

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA**

Em cumprimento às determinações da Resolução nº 26 de 17 de Junho de 2013 e Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, **declaramos** para fins de participação do Chamamento Público nº 001/2022 que:

1. Nossos gêneros alimentícios são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
2. Atenderemos integralmente o disposto no Edital e anexo do Chamamento Público nº 001/2022.

Por ser a expressão da verdade, eu, (nome) \_\_\_\_\_, firmo a presente.

(local e data)

\_\_\_\_\_  
(assinatura autorizada)

(nome)

(nome da empresa)

(endereço)





---

---

**ANEXO VIII - PROVA DE ATENDIMENTO DE REQUISITOS PREVISTOS EM LEI  
ESPECÍFICA**

---

---

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que \_\_\_\_\_(denominação), CPF nº \_\_\_\_\_enquadro na Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais, nos termos previsto no art. 3º, da Lei Complementar nº 11.326, DE 24 DE JULHO DE 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apto**, portanto, a participar da Chamamento Público nº 001/2022, realizado pela Prefeitura de São João da Ponte MG.

Por ser a expressão da verdade, eu, (nome) \_\_\_\_\_, representante desta Empresa, firmo a presente.

(local), \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

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

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