

AVISO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

A Secretaria Municipal de Educação do Município de Minador do Negrão /AL, Torna público aos interessados que deverão apresentara documentação para Habilitação e Projeto de Venda destinada a aquisição de alimentos da agricultura familiar, **ATÉ o dia 04 de Abril de 2023, às 09 horas**, na Sala de Reuniões da Comissão Permanente de Licitação, com sede na Av. Belarmino Vieira Barros , nº 32- Centro, Minador do Negrão /AL, o edital encontra-se disponível no endereço acima mencionado ou no site : www.minadordonegrao.al.gov.br

Minador do Negrão /AL, 14 de Março de 2023.

Comissão de Licitação



GOVERNO DA RECONSTRUÇÃO



EDITAL Nº 01/2023

CHAMADA PÚBLICA

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES LOCAIS, DESTINADOS A ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) DO MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO – ALAGOAS, NECESSÁRIOS PARA A COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO ANUAL CONSIDERANDO AS ESTIMATIVAS DE CONSUMO PARA O ANO DE 2023.



GOVERNO DA RECONSTRUÇÃO

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA DE COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR Nº 01/2023

O MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO/AL, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, entidade executora responsável pela aplicação dos repasses financeiros do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE, destinados à execução do PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, no âmbito do Município de Minador do Negrão /AL, representada neste ato pela Comissão Permanente de Licitações – CPL, torna público, para ciência dos interessados, que realizará a CHAMADA PÚBLICA DE COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR Nº 01/2023, para Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações locais, destinados a atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do município de Minador do Negrão – Alagoas, necessários para a composição do cardápio anual considerando as estimativas de consumo para o ano de 2023, em cumprimento ao estabelecido na Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, na Resolução FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020, a Resolução FNDE/CD Nº 20 de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, e demais normas que regem a matéria, no que couber.

1. DO OBJETO:

O objeto da presente Chamada Pública é a **Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações locais, destinados a atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do município de Minador do Negrão – Alagoas, necessários para a composição do cardápio anual considerando as estimativas de consumo para o ano de 2023**, conforme especificações dos gêneros alimentícios em anexo I do Edital :

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

2. DOS PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA:

Para participar da CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023, OS AGRICULTORES E EMPREENDEDORES DE BASE FAMILIAR RURAL E OS GRUPOS FORMAIS, deverão apresentar os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA no setor de Licitação no **dia 30 de Março de 2023, às 09h:00min.**

3. DA IMPUGNAÇÃO

3.1. Qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório da Chamada Pública, devendo protocolar o pedido **até 05 (cinco) dias úteis** antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, entregando a impugnação por escrito diretamente no Protocolo Geral da Prefeitura, situado Avenida Belarmino Vieira Barros, 32, nesta cidade, endereçado à Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Minador do Negrão /AL, no horário das 08:00 às 13:00 horas, devidamente assinados por quem tenha poderes para tanto, sendo obrigatória à juntada do instrumento de mandato quando assinados por procuradores.

4. DA FONTE DE RECURSOS FINANCEIROS / DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

4.1. Transferido de forma automática, conforme Art. 47 Resolução FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020. O FNDE transferirá recursos financeiros de forma automática, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato ou instrumento congênere, nos termos do disposto na Lei nº11.947/2009, para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios.

As despesas decorrentes da aquisição do objeto desta licitação correrão por conta dos seguintes Programas de Trabalho:



GOVERNO DA RECONSTRUÇÃO

Funcional programática:

- 12.361.0007.4001 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SEC.MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.
- 12.361.0007.4014 – MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE FUNDAMENTAL.
- 12.361.0007.4015 – MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE-AEE.
- 12.365.0007.4017 – MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE-PRE ESCOLA.
- 12.365.0007.4018 – MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE – CRECHE.
- 12.366.0007.4019 – MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE-EJA.

Elemento de Despesa:

- 3.3.3.9.0.30 – MATERIAL DE CONSUMO.

5. DA PARTICIPAÇÃO E CREDENCIAMENTO NA CHAMADA PÚBLICA:

5.1. Poderão participar dessa Chamada Pública, fornecedores da Agricultura Familiar e Empreendedores Familiares Rurais, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, organizados como Fornecedores Individuais (não organizados em grupo), Grupos Informais e em Grupos Formais.

5.2. Para emissão do DAP, A Entidade Articuladora deverá estar cadastrada no Sistema Brasileiro de Assistência e Extensão Rural – SIBRATER ou ser Sindicato de Trabalhadores Rurais, Sindicato dos Trabalhadores da Agricultura Familiar ou entidades credenciadas pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA.

5.3. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar é de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente a sua produção, conforme art. 39, inciso I, da RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021.

5.4. O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irrevogável aos termos e condições deste Edital.

5.5. Os interessados em participar da Chamada Pública deverão apresentar à COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES – CPL, no dia, envelopes distintos, lacrados, não transparentes, contendo na parte externa, além da razão social e/ou nome do Agricultor Familiar e o endereço da proponente os seguintes dizeres, bem como, os documentos abaixo relacionados e na forma descrita:

5.5.1. Apresentar Carta de Credenciamento preenchida conforme anexo IV.

**ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MINADOR DO NEGRÃO, AL
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023
NOME DO FORNECEDOR INDIVIDUAL, RAZÃO SOCIAL DO GRUPO FORMAL OU INFORMAL**

**ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA DE PREÇOS - PROJETO DE VENDA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MINADOR DO NEGRÃO, AL
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023
NOME DO FORNECEDOR INDIVIDUAL, RAZÃO SOCIAL DO GRUPO FORMAL OU INFORMAL**



GOVERNO DA RECONSTRUÇÃO

5.5.2. ENVELOPE Nº 001 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL.

5.5.3. NO ENVELOPE Nº 001, deverá conter 01 (uma) cópia devidamente autenticada ou acompanhada do original para conferência, dos DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL, conforme a seguir demonstrado:

I) Cédula de Identidade (RG).

II) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF).

III) Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias (Art. 36, § 1º RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020);

IV) O projeto de venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

V) A prova do atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

VI) A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos da produção própria, relacionada no projeto de venda.

VII) Para **produto de origem animal**, apresentar documentação comprobatória de **Serviço de Inspeção Sanitária**, podendo ser municipal, estadual ou federal, de acordo com o produto.

5.5.4. ENVELOPE Nº 001 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

5.5.5. NO ENVELOPE Nº 001, deverá conter 01 (uma) cópia devidamente autenticada ou acompanhada do original para conferência, dos DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL, conforme a seguir demonstrado:

I) Cédula de Identidade (RG).

II) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) de cada agricultor participante;

III) Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias (Art. 36, § 2º RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020);

IV) O projeto de venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

V) A prova do atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

VI) A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

VII) Para **produto de origem animal**, apresentar documentação comprobatória de **Serviço de Inspeção Sanitária**, podendo ser municipal, estadual ou federal, de acordo com o produto.

5.5.6. ENVELOPE Nº 001 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II – Cédula de Identidade (RG) dos sócios ou cooperados.

III - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias (Art. 36, § 3º RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020);

IV - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

V - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;



GOVERNO DA RECONSTRUÇÃO

- VI - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- VII - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VIII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- IX - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

X) Para **produto de origem animal**, apresentar documentação comprobatória de **Serviço de Inspeção Sanitária**, podendo ser municipal, estadual ou federal, de acordo com o produto.

5.5.7. A falta de qualquer documento relativo a Documentação de Habilitação ou detectado sua irregularidade, caracteriza a inabilidade do participante ao qual será restituído o envelope do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar resguardado, no entanto, o direito de recurso.

5.5.8. ENVELOPE Nº 002 – PROJETO DE VENDA

5.5.8.1. No ENVELOPE Nº 002, deverá conter o PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ANEXO IX elaborado de acordo com as seguintes condições:

- I) No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme ANEXO IX.
- II). A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata no dia marcado para os recebimentos dos envelopes;
- III) - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.
- IV) Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- V). Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 03 (três) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

Para **produto de origem animal**, apresentar documentação comprobatória de **Serviço de Inspeção Sanitária**, podendo ser municipal, estadual ou federal, de acordo com o produto.

6. PREÇOS:

6.1 O preço para a aquisição dos gêneros alimentícios será o que estiver compatível com os vigentes no mercado local, considerando o preço de referência apontado nesta CHAMADA PÚBLICA.

6.2 Na definição do(s) preço(s) para aquisição dos gêneros alimentícios DE AGRICULTORES E EMPREENDEDORES DE BASE FAMILIAR RURAL será considerado o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto de acordo com o §1º do art. 31 da Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.



GOVERNO DA RECONSTRUÇÃO

6.3 O Projeto de Venda a ser contratado deverá ser escolhido conforme os critérios estabelecidos pelo art. 35, da Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

6.4. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Comissão Permanente de Licitação – CPL, deverá considerar todos os insumos exigidos na CHAMADA PÚBLICA, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

7. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

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

7.2 Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

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

7.4 Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

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

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

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

7.5 Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos 15 cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no item 7.5 deste edital, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

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

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao item 7.5 inciso III deste edital, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica;



GOVERNO DA RECONSTRUÇÃO

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

IV – Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos nos itens 7.2 e 7.3.

7.6 Em 2017 o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, publicou estudo atualizando a divisão regional brasileira para fins de desenvolvimento de ações de planejamento e gestão de políticas públicas. Esse estudo dividiu o Brasil em regiões geográficas intermediárias e imediatas, em substituição às Mesorregiões e Microrregiões Geográficas, publicadas pelo Instituto em 1990. A nova divisão apresentada pelo IBGE (2017) leva em conta as "transformações econômicas, demográficas, políticas e ambientais ao longo das últimas décadas".

7.6.1. As Regiões Geográficas Imediatas usam a rede urbana como referência, sendo organizadas por municípios geograficamente próximos e que se estruturam como um conjunto de modo a atender as necessidades da população, tais como consumo, prestação de serviços, emprego, saúde, educação, etc.

7.6.2. As Regiões Geográficas Intermediárias, formadas por conjuntos de Regiões Geográficas Imediatas, têm um polo urbano como referência de organização, considerando a influência regional exercida por ele na perspectiva de atendimento de demandas e necessidades da população.

7.6.3. Nesse contexto, a RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020 apresenta atualização da definição dos critérios de seleção dos projetos de venda dos processos de compra da agricultura familiar para alimentação escolar. Essa atualização tem como objetivo o alinhamento das diretrizes do PNAE ao novo cenário regional brasileiro.

7.6.4. A transição do antigo modelo de classificação para o atual, publicado na RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020, contará com materiais de apoio organizados pelo FNDE para que haja clareza da nova proposta e melhor orientação das necessárias adequações na classificação dos projetos de venda em processos de chamada pública.

- Material Ilustrativo e Seleção de Projetos de Venda RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020 (Disponível em <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/ferramenta-apoio-agricultura>. Acesso em 20 de dezembro de 2022).
- Regiões Geográficas Imediatas e Intermediárias (Disponível em <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-consultas/regioes-ibge-pnae>. Acesso em 20 de dezembro de 2022).

8. DO RESULTADO:

A Comissão Permanente de Licitação – CPL divulgará o resultado do processo após a conclusão dos trabalhos desta CHAMADA PÚBLICA.

9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

Qualquer GRUPO DE AGRICULTORES E EMPREENDEDORES DE BASE FAMILIAR RURAL poderá manifestar a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o **prazo de 05 (cinco) dias corridos para a apresentação das razões do recurso**, ficando os demais participantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, mediante solicitação oficial. A falta de manifestação imediata e motivada do participante quanto ao resultado da CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023 importará preclusão do direito de recurso. Os recursos imotivados ou insubsistentes não serão recebidos.

10. DA CONTRATAÇÃO:



GOVERNO DA RECONSTRUÇÃO

Após a homologação do resultado da CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023, os vencedores serão convocados pela CPL para assinatura do CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ANEXO II (Minuta).

11. DA ASSINATURA:

O CONTRATO será celebrado entre o Município de Minador do Negrão /AL, os Agricultores Individuais e os representantes legais dos GRUPOS INFORMAIS E FORMAIS, que deverão comparecer para a sua assinatura em até 05 (cinco) dias úteis.

12. DA VIGÊNCIA:

Será até 31 de dezembro de 2023, mas, tendo em vista que o programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE compõe o Plano Plurianual de Governo, por se caracterizar como programa de duração continuada, o prazo contratual conforme exposto no artigo 57, inciso I, da Lei 8.666/93 –Licitações e Contratos da Administração Pública, poderá ser prorrogado a critério da administração municipal.

13. DA RESCISÃO:

O CONTRATO poderá ser rescindido de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) Por acordo entre o Município, os AGRICULTORES INDIVIDUAIS e o (s) representante(s) legal (is) dos GRUPOS INFORMAIS E FORMAIS, desde que ouvidos os representados;
- b) Pela inobservância de quaisquer condições estabelecidas na CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023.
- c) Quaisquer motivos previstos em Lei.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Constituem obrigações da contratada, além de outras previstas no contrato resultante desta licitação e na legislação pertinente:

- 14.1. Entregar o produto à Secretaria Municipal de Educação de Minador do Negrão/AL;
- 14.2. Responsabilizar-se pela entrega do produto e por toda despesa referente a sua realização;
- 14.3. Substituir as suas expensas, no total ou em parte, o produto fornecido à Prefeitura Municipal de Minador/AL, em casos de incorreções decorrentes transporte indevido e/ou inobservância das especificações exigidas;
- 14.4. Obedecer às características do produto, especificadas no contrato;
- 14.5. Responder por todos os ônus referentes à entrega do produto ora contratado, desde os salários dos seus empregados, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre o contrato;
- 14.6. Responder pelos danos de qualquer natureza que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir;
- 14.7. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes na entrega do objeto do contrato;
- 14.8 Responsabilizar-se pelo pagamento de qualquer despesa relacionada ao objeto do contrato;
- 14.9 Não subcontratar o todo, nem em parte o objeto do contrato;



GOVERNO DA RECONSTRUÇÃO

14.10. Assinar o contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis da notificação por parte da administração, sob pena de decair o direito à contratação e submeter-se às cominações legais.

15. DO PAGAMENTO: O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir da última entrega do mês, conforme solicitado em cada Ordem de Fornecimento, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pela Gestora, acompanhada do Parecer de Aceitação e Aprovação firmado pela mesma.

16. DOS FATOS SUPERVENIENTES: Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão da Unidade Executora, poderá haver:

- a) adiamento do processo;
- b) revogação desta Chamada Pública ou sua modificação no todo ou em parte.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS:

17.1. A participação de qualquer AGRICULTOR INDIVIDUAL, GRUPO INFORMAL OU GRUPO FORMAL DE AGRICULTORES E EMPREENDEDORES DE BASE FAMILIAR RURAL na CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023, implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

17.2. A presente CHAMADA PÚBLICA poderá ser obtida na CPL.

17.3. Os produtos deverão ser todos de primeira qualidade.

17.4. As entregas serão de acordo com as quantidades estipuladas pela Secretaria Municipal de Educação.

17.5. Os produtos serão conferidos, quanto ao peso e a qualidade, podendo ser devolvido.

17.6. Os pedidos de esclarecimentos referentes à CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023 deverão ser enviados à CPL até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da Sessão Pública, exclusivamente no endereço da Comissão Permanente de Licitação acima mencionado, cabendo a CPL definir sobre a petição.

17.7. Os casos omissos e demais dúvidas suscitadas serão dirimidas pela CPL do Município de Minador do Negrão/AL.

18. DO FORO:

18.1. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de **Cacimbinhas**, Estado de Alagoas, com exclusão de qualquer outro.

19. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

19.1. A contratação será acompanhada e fiscalizada pela Servidora **Briza Barbosa Lins Ferreira Nutricionista: RT - CRN- 6- 14623**.

19.2. O fiscal da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições:

- a) Expedir ordens de execução;
- b) Acompanhar a prestação dos serviços mensurados no Termo de Referência;
- c) Fiscalizar a contratação quanto à qualidade desejada e quantidades solicitadas;
- d) Comunicar à Contratada o descumprimento das obrigações assumidas e solicitar à Administração a aplicação de penalidades cabíveis.



- e) Atestar as notas fiscais relativas a prestações dos serviços para efeito de pagamentos;
- f) Solicitar à Contratada e a seu preposto todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.

20. DOS ANEXOS

Constituem anexos e fazem parte integrante deste edital:

- Anexo I – Termo de Referência;
- Anexo II - Minuta do Contrato;
- Anexo III – Declaração de atendimento aos requisitos de habilitação;
- Anexo IV - Carta de Credenciamento;
- Anexo V - Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do Artigo sétimo da Constituição Federal de 05/10/1988;
- Anexo VI– Planilha de Identificação dos Produtores para Levantamento da Prestação de Contas ao FNDE;
- Anexo VII – Exigências e Considerações Gerais;
- Anexo VIII – Declaração de produção própria do agricultor familiar para organizações fornecedoras; e
- Anexo IX - Modelo de Projeto de Vendas Para Grupos Formais;
- Anexo X– Modelo de Projeto de Vendas Para Grupos Informais;
- Anexo XI - Modelo de Projeto de Vendas Para Fornecedores Individuais.

21 DISPOSIÇÕES GERAIS/ INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

21.1. O Setor Técnico competente auxiliará o pregoeiro nos casos de pedidos de esclarecimentos, impugnações e análise de propostas.

21.2. Eventuais pedidos de informações/esclarecimentos deverão ser encaminhados através do e-mail: cplminadordonegrao2021@gmail.com

Minador do Negrão /AL, 09 de Março de 2023.

Comissão de Licitação

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

- 1.1. Registro de Preços através de Chamada Pública para futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, destinados a merenda escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme especificações e quantitativos estabelecidos abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PARA 10 MESES
GRUPO 1 – CEREAIS, TUBERCULOS E LEGUMINOSAS			
01	<p><u>BATATA INGLESA</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p> <p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p> <p>Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira</p> <p>Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.</p> <p>Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>	KG	2.700

02	<p><u>BATATA DOCE ROSADA</u></p> <p>Tipo extra, lavada, lisa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda, sem sujidades, em bom estado de conservação, livre de insetos, fungos, rachaduras, microrganismos, areia ou outras impurezas que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.</p>	KG	4.000
03	<p><u>MACAXEIRA</u></p> <p>Macaxeira descascada e congelada, embalagem de 1kg. De primeira qualidade, limpa, descascada, congelada, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.</p>	KG	4.000
04	<p><u>CARÁ</u></p> <p>De primeira qualidade, casca lisa, consistência firme, limpa, sem sujidades, aspecto sensorial em bom estado de conservação, livre de insetos, fungos, rachaduras e sujidades, microrganismos, areia ou outras impurezas que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana, tamanho de médio a grande</p>	KG	2.200
	<p><u>FEIJÃO DE CORDA VERDE</u></p> <p><u>Padrão de Qualidade:</u></p> <p>Feijão verde, inteiro, são, limpo, isento de parasitas e de ataques de parasitas, isento de umidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos. O feijão verde deve ser acondicionado de modo a ficar convenientemente protegido.</p> <p><u>Embalagem primária:</u> Deve ser acondicionado</p>		

05	<p>em sacolas transparentes ou outro material aprovado e que confira proteção adequada ao produto. Embalagens de 1 kg</p> <p>Validade: Produto com validade mínima para consumo.</p>	KG	1.500
06	<p><u>FEIJÃO CARIOCA</u></p> <p>O produto deverá ter grãos sadios de cor e aparência características da espécie e um limite máximo de 2 % (dois por cento) de impurezas e Gêneros Alimentícios estranhos conforme padrões do Ministério da Agricultura, livre de insetos e larvas.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação.</p> <p><u>Rotulagem:</u></p> <p>O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, números de registro.</p> <p><u>Embalagem Primária:</u></p> <p>A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade.</p> <p>Saco plástico atóxico com peso líquido de 1 (um) quilo.</p> <p>A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação</p> <p><u>Padrão de Qualidade:</u></p> <p>O produto deverá ter grãos sadios de cor e aparência características da espécie e um limite máximo de 2 % (dois por cento) de impurezas e Gêneros Alimentícios estranhos conforme padrões do Ministério da Agricultura, livre de insetos e larvas.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de</p>	KG	4.000

	<p>fabricação.</p> <p><u>Rotulagem:</u></p> <p>O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, números de registro.</p> <p><u>Embalagem Primária:</u></p> <p>A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade.</p> <p>Saco plástico atóxico com peso líquido de 1 (um) quilo.</p> <p>A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação</p>		
07	<p><u>GOMA DE TAPIOCA</u></p> <p>Natural. De 1ª qualidade, na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. Embalagem com 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.</p>	KG	6.000
<u>_GRUPO- HORTALIÇAS</u>			
	<p><u>CENOURA</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p> <p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p> <p>Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira</p> <p>Proteção adequada ao produto. A caixa de</p>		

08	<p>comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.</p> <p>Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>	KG	2.000
09	<p><u>ABÓBORA</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p> <p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo. Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira</p> <p>Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.</p> <p>Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>	KG	2.200
10	<p><u>BETERRABA</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p> <p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p>	KG	1.000

11	<p><u>CHUCHU</u></p> <p>Primeira qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, firme e com brilho, procedente de espécies genuínas e sãs, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.</p>	KG	1.300
12	<p><u>TOMATE</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p> <p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p> <p>Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira</p> <p>Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.</p> <p>Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>	KG	2.500
	<p><u>CEBOLA</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças,</p>		

13	<p>isenta de substâncias nocivas à Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p> <p>Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira</p> <p>Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.</p> <p>Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>	KG	1.500
14	<p><u>PIMENTÃO</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p> <p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p> <p>Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira</p> <p>Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.</p> <p>Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>	KG	800

15	<p><u>CEBOLINHA FRESCA</u></p> <p>De primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem adequada, por molho.</p>	KG	300
16	<p><u>COENTRO FRESCO</u></p> <p>De primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada, por molho.</p>	KG	300
17	<p><u>ALFACE LISA</u></p> <p>Características Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: ter atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais; ter atingido grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e nas embalagens), umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos</p>	KG	800

	plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.		
18	<u>COUVE MANTEIGA</u> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de colheita recente.	KG	500
19	<u>ORÉGANO</u> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	PACOTE (100g)	600
20	<u>MANJERICÃO</u> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	PACOTE (100g)	600
GRUPO – FRUTAS			
21	<u>BANANA PRATA</u> Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento.	DÚZIAS	8.500

22	<p><u>MELANCIA</u></p> <p>De 1ª qualidade, <i>in natura</i>, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem dados físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto</p>	KG	7.000
23	<p><u>MAMÃO</u></p> <p>De 1ª qualidade, <i>in natura</i>, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem dados físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</p>	KG	2.500
24	<p><u>LARANJA PÊRA</u></p> <p>De 1ª qualidade, <i>in natura</i>, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem dados físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</p>	KG	2.000
25	<p><u>LARANJA BAHIA</u></p> <p>De 1ª qualidade, <i>in natura</i>, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem dados físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</p>	KG	1.000

26	<p><u>BANANA COMPRIDA</u></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes, estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, rachadura, cortes na casca, odores, sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 150 g Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto</p>	DÚZIAS	1.500
27	<p><u>MANGA TIPO TOMMY</u></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã ; satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores</p>	KG	2.000

	<p>estranhos, enfermidades. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada.</p>		
28	<p><u>ABACAXI</u></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso Mínimo Unitário: 1,5 kg Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	KG	3.000
29	<p><u>GOIABA</u></p> <p>De 1ª qualidade, com características bem definidas, sã, inteira e limpa, 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, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.</p>	KG	2.500

30	<p><u>MARACUJÁ</u></p> <p>Íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.</p>	KG	2.000
31	<p><u>MELÃO</u></p> <p>Melão amarelo de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa</p>	KG	2.000
32	<p><u>POLPA DE FRUTA, IN NATURA, SABOR ABACAXI</u></p> <p>Contendo aspecto, cor, cheiro e sabor característico, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, com rótulo nutricional, data de validade, contendo 1 kg do produto e registro do Ministério da Agricultura KG</p>	KG	1.000
33	<p><u>POLPA DE FRUTA, IN NATURA, SABOR GOIABA</u></p> <p>Contendo aspecto, cor, cheiro e sabor característico, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, com rótulo nutricional, data de validade, contendo 1 kg do produto e registro do Ministério da Agricultura KG.</p>	KG	3.000
34	<p><u>POLPA DE FRUTA, IN NATURA, SABOR MANGA</u></p> <p>Contendo aspecto, cor, cheiro e sabor característico, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, com rótulo nutricional, data de validade, contendo 1 kg do produto e registro do Ministério da Agricultura KG.</p>	KG	1.500

35	<p><u>POLPA DE FRUTA, IN NATURA, SABOR ACEROLA</u></p> <p>Contendo aspecto, cor, cheiro e sabor característico, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, com rótulo nutricional, data de validade, contendo 1 kg do produto e registro do Ministério da Agricultura KG.</p>	KG	2.000
36	<p><u>POLPA DE FRUTA, IN NATURA, SABOR CAJU</u></p> <p>Contendo aspecto, cor, cheiro e sabor característico, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, com rótulo nutricional, data de validade, contendo 1 kg do produto e registro do Ministério da Agricultura KG.</p>	KG	1.000
37	<p><u>POLPA DE FRUTA, IN NATURA, SABOR GRAVIOLA</u></p> <p>Contendo aspecto, cor, cheiro e sabor característico, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, com rótulo nutricional, data de validade, contendo 1 kg do produto e registro do Ministério da Agricultura KG.</p>	KG	1.000
GRUPO – CARNES E OVOS			
38	<p><u>FRANGO INTEIRO</u></p> <p>Refrigerado, eviscerado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não poderá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, peso médio 2 kg. Inspeccionado pela vigilância sanitária de Cacimbinhas</p>	KG	5.000
	<p><u>CARNE BOVINA (SEM OSSO)</u></p> <p>De coloração vermelho - vivo, odor próprio, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa</p>		

39	<p>alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência normal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>O produto deverá ser entregue, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente.</p> <p>Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Condições de armazenamento.</p>	KG	3.000
40	<p><u>CARNE BOVINA MOÍDA</u> <u>CONGELADA</u></p> <p>Carne bovina moída, de primeira qualidade, com baixo teor de gordura. Embalagem plástica de 1 Kg, transparente e incolor, flexível, atóxica, resistente, sem perder a sua integridade. Cada embalagem deverá apresentar a identificação e caracterização do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente.</p>	PACOTE (500g)	2.000
41	<p><u>OVOS CAIPIRA</u></p> <p>Com clara espessa, gema redonda e fixa no centro do mesmo, com casca porosa. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de conservação.</p>	DÚZIAS	1.800
GRUPO – CEREAIS, MASSAS, PÃES, FARINHAS E BISCOITOS			
42	<p><u>BOLO DE MACAXEIRA</u></p> <p>De boa qualidade, produzido com gêneros de qualidade, com sabor, cheiro característico e boa aparência, devendo este ser macio. O produto</p>	KG	1.000

	não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Devidamente embalado, contendo data de fabricação e validade.		
43	<p><u>BOLO DE MILHO</u></p> <p>De boa qualidade, produzido com gêneros de qualidade, com sabor, cheiro característico e boa aparência, devendo este ser macio. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Devidamente embalado, contendo data de fabricação e validade.</p>	KG	1.000
44	<p><u>BOLO DE CENOURA</u></p> <p>De boa qualidade, produzido com gêneros de qualidade, com sabor, cheiro característico e boa aparência, devendo este ser macio. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Devidamente embalado, contendo data de fabricação e validade.</p>	KG	1.000
45	<p><u>BOLO DE TRIGO</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade:</p> <p>O bolo é um alimento a base de farinha de trigo, geralmente doce e cozido em forno.</p> <p>O bolo deve ter boa aparência respeitando suas propriedades</p> <p>Organolépticas tais como: sabor, cheiro, aspecto, textura.</p> <p>E ser composto pelos seguintes ingredientes farinha de trigo, fermento em pó, açúcar, leite, ovos e margarina.</p>	KG	3.200

	<p>Embalagem:</p> <p>O bolo deverá ser acondicionado em monoblocos retornáveis de polietileno fechado, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável.</p> <p>Validade prazo de entrega</p> <p>Ver termo de considerações gerais em anexo</p>		
46	<p><u>PÃO DE CENOURA TIPO SEDA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Fresco, macio, tamanho uniforme e com boa apresentação. Cada unidade deverá apresentar aproximadamente 50 g. obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas substâncias alimentícias, atendendo as condições gerais da NTA 47 do Decreto nº 12.486 de 20/101978, entre outras normas técnicas em vigor.</p> <p>Embalagem: Deverá ser acondicionado em monoblocos retornáveis de polietileno fechado, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável</p>	<p>UNIDADE (50g)</p>	5.000
47	<p><u>PÃO TIPO SEDA</u></p> <p>Tipo seda, tamanho médio, fresco, macio, sem presença de sujidades, feitos no dia da entrega, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. Embalagem: embalados em sacos plásticos transparentes e fechados. * não deve ser embalado quente</p>	<p>UNIDADES (50G)</p>	25.000
GRUPO – LEITE E DERIVADOS			
	<p><u>QUEIJO COALHO</u></p> <p>Obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e</p>		

48	<p>comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com “normas higiênico- sanitárias de elaboração”, com média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e apresentando teor de gordura nos sólidos totais variáveis entre 35 e 60% de consistência semi-dura, elástica; textura compacta macia; cor branca amarelada uniforme; sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado; odor ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada; crosta fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem definida; algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras; formato e peso variáveis. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias de qualquer natureza. O queijo Coalho não deverá manter-se a uma temperatura superior a 12° C; embalagem bromatologicamente apta, de preferência plástica, transparente e resistente apresentando data de fabricação e prazo de validade.</p>	KG	2.500
49	<p><u>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade:</p> <p>Bebida láctea fermentada é o elemento composto de leite + soro de leite, sendo que a composição do leite é inferior a 51% do total dos ingredientes do produto.</p> <p>Embalagem Primária:</p> <p>Embalagens plásticas de 900 ML, reembalada em caixas de papelão resistente. Registro no Ministério da Agricultura, Ficha Técnica e Alvará de Licença Sanitária</p> <p>Validade:</p> <p>Validade mínima de 30 dia</p>	PACOTE (900G)	5.000
	<p><u>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR</u></p>		

50	<p><u>AMEIXA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade:</p> <p>Bebida láctea fermentada é o elemento composto de leite + soro de leite, sendo que a composição do leite é inferior a 51% do total dos ingredientes do produto.</p> <p>Embalagem Primária:</p> <p>Embalagens plásticas de 900 ML, reembalada em caixas de papelão resistente. Registro no Ministério da Agricultura, Ficha Técnica e Alvará de Licença Sanitária</p> <p>Validade:</p> <p>Validade mínima de 30 dias</p>	PACOTE (900G)	2.000
52	<p><u>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR GRAVIOLA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade:</p> <p>Bebida láctea fermentada é o elemento composto de leite + soro de leite, sendo que a composição do leite é inferior a 51% do total dos ingredientes do produto.</p> <p>Embalagem Primária:</p> <p>Embalagens plásticas de 900 ML, reembalada em caixas de papelão resistente. Registro no Ministério da Agricultura, Ficha Técnica e Alvará de Licença Sanitária</p> <p>Validade:</p> <p>Validade mínima de 30 dias</p>	PACOTE (900G)	2.000
	<p><u>LEITE INTEGRAL EM PÓ</u></p> <p>Produto obtido por desidratação do leite de vaca. Pó uniforme, sem grumos; cor branco-amarelo; odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente o</p>		

53	nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE (200G)	8.000
54	<u>LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO INTEGRAL</u> Leite in natura. Não contém glúten. Embalagem primária: filme de polietileno. contendo os dados impressos de acordo com a legislação. Deverá conter as informações nutricionais, data de validade e número de lote e data de fabricação.	UNIDADE (Litro)	15.000
55	<u>MANTEIGA COM SAL</u> Manteiga de primeira qualidade, derivado do leite. Emulsão água em óleo resultante de uma inversão do creme de leite, adicionado de sal.	UNIDADE (100g)	500
56	<u>REQUEIJÃO CREMOSO</u> Leite desnatado, creme de leite, manteiga, cloreto de sódio(sal), fermento lácteo, estabilizantes difosfato dissódico, polifosfato de sódio e fosfato trissódico e conservadores ácido sórbico e nisina. Embalagem de 200grs.	UNIDADE (200g)	1.200

1.2. Nos termos do Art.33,§5º da **RESOLUÇÃO /FNDE Nº26, de 17 de junho de2013** os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação em tela objetiva suprir as necessidades das Escolas Públicas Municipais, visando garantir condições necessárias para atendimento à população estudantil que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Minador do Negrão/AL, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança

alimentar e nutricional. Portanto, faz-se necessário a realização de chamada pública objetivando o Registro de Preços para o fornecimento dos gêneros alimentícios da agricultura familiar supracitados, através de contratação de empresas ou pessoa física especializadas no fornecimento dos gêneros alimentícios acima relacionados, para entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

- 4.1. Os itens deverão ser entregues, no prazo de até 10 (dez) dias, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento acompanhada da nota de empenho. As entregas devem ocorrer de Segunda a Sexta, das 08h00min às 12h00min e de 13h:00min às 16h:00min;
- 4.2. A entrega do produto deverá obedecer às especificações técnicas, inclusive quanto à fabricação, marca e modelos definidos na proposta;
- 4.3. Os custos de entrega, tais como transporte, frete, entre outros, será de responsabilidade da contratada;
- 4.4. A entrega do produto deverá ser atestada pelo órgão Contratante, que aferirá a sua conformidade com as especificações constantes no presente Termo de Referência.
- 4.5. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.
- 4.6. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 4.7. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois), a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 4.8. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 4.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

- 5.1. É condição básica e imprescindível para a contratação que as licitantes classificadas provisoriamente em primeiro lugar apresentem amostras dos produtos a serem ofertados,

em conformidade com os termos do Art.33,§5ºda **RESOLUÇÃO /FNDE Nº26, de 17 de junho de 2013.**

- 5.2. As licitantes vencedoras deverão apresentar amostras dos produtos licitados em conformidade com os termos do Art.33,§5ºda **RESOLUÇÃO /FNDE Nº26, de 17 de junho de 2013**, na sede da Secretaria Municipal de Educação, em até 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão no horário de 08h:00min às 12h:00min e de 13h:00min às 17h:00min, para as devidas análises, sob pena de desclassificação.
- 5.3. Cada produto deverá ser identificado através de etiqueta que poderá ser impressa com as seguintes informações:

PREFEITURAMUNICIPAL DEMINADOR DO NEGRÃO/AL

Pregão Eletrônico NºXX/2022

Gêneros Alimentícios -Merenda

AMOSTRA

(NOME DA EMPRESA)

(NOME DO PRODUTO)

5.4. As nutricionistas junto com o Conselho da Merenda Escolar – CAE do município deverão analisar as amostras dos produtos, certificando que os mesmos atendem os padrões técnicos nutricionais do cardápio, **onde deverão emitir o Laudo Técnico das Análises das Amostras.**

5.5. As análises das amostras apresentadas serão processadas pelas nutricionistas consoante aos padrões técnicos, científicos e sensoriais disponíveis e reconhecidos. Serão rejeitados os produtos que demonstrem índice inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitabilidade.

5.6. A aprovação ou reprovação de determinado (s) produto (s) constará no Laudo Técnico emitido, expostos os motivos determinantes dos resultados das análises.

5.7. A não apresentação das amostras implicará na desclassificação da licitante, restando à faculdade, conforme aconvenienciada Administração, de convocar a(s) licitante(s) melhor(es) classificada(s), obedecida a ordem de classificação, para apresentação de seus produtos.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 6.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 6.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 6.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

- 6.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 6.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- 7.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante e prazo de garantia ou validade;
- 7.1.2 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 7.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 7.1.4 comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 7.1.5 manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.1.6 indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato..

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 05 (cinco) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

10.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

11. DO REAJUSTE

11.1. Os preços propostos não serão passíveis de reajuste, na forma da Lei Federal nº 10.192 de 14.02.2001, salvo nos casos previstos na alínea “d”, do Art. 65, da Lei nº 8.666/93.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- a. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b. ensejar o retardamento da execução do objeto;

- c. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d. comportar-se de modo inidôneo;
- e. cometer fraude fiscal;

12.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- a. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b. multa moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;
- c. sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- d. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- e.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 14.1 deste Termo de Referência.
- f. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

12.3. As sanções previstas nos subitens 14.2.1, 14.2.5, 14.2.6 e 14.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

12.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- a. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

12.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à

Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

- 12.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- a. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 12.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 12.9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

MINADOR DO NEGRÃO/AL, xxxxx DE MARÇO DE 2023.

CINTIA DA SILVA LIMA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

**LISTA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES
PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DURANTE O ANO LETIVO DE 2023**

AGRICULTURA FAMILIAR

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

- 1.1. Registro de Preços através de Chamada Pública para futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, destinados à merenda escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme especificações e quantitativos estabelecidos abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PARA 10 MESES
GRUPO 1 – CEREAIS, TUBERCULOS E LEGUMINOSAS			
	<p><u>BATATA INGLESA</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p> <p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p> <p>Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira</p> <p>Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa</p>		

01	aparência e boa condição de uso. Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.	KG	2.700
02	<u>BATATA DOCE ROSADA</u> Tipo extra, lavada, lisa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda, sem sujidades, em bom estado de conservação, livre de insetos, fungos, rachaduras, microrganismos, areia ou outras impurezas que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	4.000
03	<u>MACAXEIRA</u> Macaxeira descascada e congelada, embalagem de 1kg. De primeira qualidade, limpa, descascada, congelada, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	KG	4.000
04	<u>CARÁ</u> De primeira qualidade, casca lisa, consistência firme, limpa, sem sujidades, aspecto sensorial em bom estado de conservação, livre de insetos, fungos, rachaduras e sujidades, microrganismos, areia ou outras impurezas que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana, tamanho de médio a grande	KG	2.200
	<u>FEIJÃO DE CORDA VERDE</u> <u>Padrão de Qualidade:</u> Feijão verde, inteiro, são, limpo, isento de	kg	1.500

05	<p>parasitas e de ataques de parasitas, isento de umidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos. O feijão verde deve ser acondicionado de modo a ficar convenientemente protegido.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em sacolas transparentes ou outro material aprovado e que confira proteção adequada ao produto. Embalagens de 1 kg</p> <p>Validade: Produto com validade mínima para consumo.</p>		
06	<p><u>FEIJÃO CARIOCA</u></p> <p>O produto deverá ter grãos sadios de cor e aparência características da espécie e um limite máximo de 2 % (dois por cento) de impurezas e Gêneros Alimentícios estranhos conforme padrões do Ministério da Agricultura, livre de insetos e larvas.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação.</p> <p><u>Rotulagem:</u></p> <p>O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, números de registro.</p> <p><u>Embalagem Primária:</u></p> <p>A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade.</p> <p>Saco plástico atóxico com peso líquido de 1 (um) quilo.</p> <p>A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação</p> <p><u>Padrão de Qualidade:</u></p> <p>O produto deverá ter grãos sadios de cor e aparência características da espécie e um limite máximo de 2 % (dois por cento) de impurezas e</p>	KG	4.000

	<p>Gêneros Alimentícios estranhos conforme padrões do Ministério da Agricultura, livre de insetos e larvas.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação.</p> <p><u>Rotulagem:</u></p> <p>O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, números de registro.</p> <p><u>Embalagem Primária:</u></p> <p>A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade.</p> <p>Saco plástico atóxico com peso líquido de 1 (um) quilo.</p> <p>A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação</p>		
07	<p><u>GOMA DE TAPIOCA</u></p> <p>Natural. De 1ª qualidade, na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. Embalagem com 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.</p>	KG	6.000
_GRUPO- HORTALIÇAS			
08	<p><u>CENOURA</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p> <p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p>		

	<p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p> <p>Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira</p> <p>Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.</p> <p>Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>	KG	2.000
09	<p><u>ABÓBORA</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p> <p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo. Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira</p> <p>Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.</p> <p>Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>	KG	2.200
10	<p><u>BETERRABA</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p>		

	<p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p>	KG	1.000
11	<p><u>CHUCHU</u></p> <p>Primeira qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, firme e com brilho, procedente de espécies genuínas e sãs, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.</p>	KG	1.300
12	<p><u>TOMATE</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p> <p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p> <p>Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira</p> <p>Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.</p> <p>Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>	KG	2.500
	<u>CEBOLA</u>		

13	<p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p> <p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p> <p>Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira</p> <p>Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.</p> <p>Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>	kg	1500
14	<p><u>PIMENTÃO</u></p> <p>Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à</p> <p>Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.</p> <p>Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p> <p>Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira</p> <p>Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.</p> <p>Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>	KG	800

15	<p><u>CEBOLINHA FRESCA</u></p> <p>De primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem adequada, por molho.</p>	KG	300
16	<p><u>COENTRO FRESCO</u></p> <p>De primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada, por molho.</p>	KG	300
17	<p><u>ALFACE LISA</u></p> <p>Características Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: ter atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais; ter atingido grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e nas embalagens), umidade externa anormal, odor e sabor</p>	KG	800

	estranhos, enfermidades. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.		
18	<u>COUVE MANTEIGA</u> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de colheita recente.	KG	500
19	<u>ORÉGANO</u> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	PACOTE (100g)	600
20	<u>MANJERICÃO</u> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	PACOTE (100g)	600
GRUPO – FRUTAS			
21	<u>BANANA PRATA</u> Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem dados físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento.	DÚZIAS	8.500

22	<p><u>MELANCIA</u></p> <p>De 1ª qualidade, <i>in natura</i>, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem dados físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto</p>	Kg	7.000
23	<p><u>MAMÃO</u></p> <p>De 1ª qualidade, <i>in natura</i>, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem dados físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</p>	KG	2.500
24	<p><u>LARANJA PÊRA</u></p> <p>De 1ª qualidade, <i>in natura</i>, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem dados físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</p>	KG	2.000
25	<p><u>LARANJA BAHIA</u></p> <p>De 1ª qualidade, <i>in natura</i>, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem dados físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno,</p>	KG	1.000

	transparentes, atóxico e intacto.		
26	<p><u>BANANA COMPRIDA</u></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes, estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, rachadura, cortes na casca, odores, sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 150 g Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto</p>	DÚZIAS	1.500
27	<p><u>MANGA TIPO TOMMY</u></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã ; satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de:</p>	KG	2.000

	<p>substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada.</p>		
28	<p><u>ABACAXI</u></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso Mínimo Unitário: 1,5 kg Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	KG	3.000
29	<p><u>GOIABA</u></p> <p>De 1ª qualidade, com características bem definidas, sã, inteira e limpa, 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</p>	KG	2.500

	de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.		
30	<p><u>MARACUJÁ</u></p> <p>Íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.</p>	KG	2.000
31	<p><u>MELÃO</u></p> <p>Melão amarelo de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa</p>	KG	2.000
32	<p><u>POLPA DE FRUTA, IN NATURA, SABOR ABACAXI</u></p> <p>Contendo aspecto, cor, cheiro e sabor característico, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, com rótulo nutricional, data de validade, contendo 1 kg do produto e registro do Ministério da Agricultura KG</p>	KG	1.000
33	<p><u>POLPA DE FRUTA, IN NATURA, SABOR GOIABA</u></p> <p>Contendo aspecto, cor, cheiro e sabor característico, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, com rótulo nutricional, data de validade, contendo 1 kg do produto e registro do Ministério da Agricultura KG.</p>	KG	3.000
34	<p><u>POLPA DE FRUTA, IN NATURA, SABOR MANGA</u></p> <p>Contendo aspecto, cor, cheiro e sabor característico, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, com rótulo nutricional, data de validade, contendo 1 kg do produto e registro do Ministério da</p>	KG	1.500

	Agricultura KG.		
35	<p><u>POLPA DE FRUTA, IN NATURA, SABOR ACEROLA</u></p> <p>Contendo aspecto, cor, cheiro e sabor característico, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, com rótulo nutricional, data de validade, contendo 1 kg do produto e registro do Ministério da Agricultura KG.</p>	KG	2.000
36	<p><u>POLPA DE FRUTA, IN NATURA, SABOR CAJU</u></p> <p>Contendo aspecto, cor, cheiro e sabor característico, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, com rótulo nutricional, data de validade, contendo 1 kg do produto e registro do Ministério da Agricultura KG.</p>	KG	1.000
37	<p><u>POLPA DE FRUTA, IN NATURA, SABOR GRAVIOLA</u></p> <p>Contendo aspecto, cor, cheiro e sabor característico, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, com rótulo nutricional, data de validade, contendo 1 kg do produto e registro do Ministério da Agricultura KG.</p>	KG	1.000
	GRUPO – CARNES E OVOS		
38	<p><u>FRANGO INTEIRO</u></p> <p>Refrigerado, eviscerado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não poderá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, peso médio 2 kg. Inspeccionado pela vigilância sanitária de Cacimbinhas</p>	KG	5.000
39	<p><u>CARNE BOVINA (SEM OSSO)</u></p> <p>De coloração vermelho - vivo, odor próprio, proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de</p>		

	<p>qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência normal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>O produto deverá ser entregue, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente.</p> <p>Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Condições de armazenamento.</p>	KG	3.000
40	<p><u>CARNE BOVINA MOÍDA</u> <u>CONGELADA</u></p> <p>Carne bovina moída, de primeira qualidade, com baixo teor de gordura. Embalagem plástica de 1 Kg, transparente e incolor, flexível, atóxica, resistente, sem perder a sua integridade. Cada embalagem deverá apresentar a identificação e caracterização do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente.</p>	PACOTE (500g)	2.000
41	<p><u>OVOS CAIPIRA</u></p> <p>Com clara espessa, gema redonda e fixa no centro do mesmo, com casca porosa. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de conservação.</p>	DÚZIAS	1.800
GRUPO – CEREAIS, MASSAS, PÃES, FARINHAS E BISCOITOS			
42	<p><u>BOLO DE MACAXEIRA</u></p> <p>De boa qualidade, produzido com gêneros de qualidade, com sabor, cheiro característico e boa aparência, devendo este ser macio. O produto</p>	KG	1.000

	não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Devidamente embalado, contendo data de fabricação e validade.		
43	<p><u>BOLO DE MILHO</u></p> <p>De boa qualidade, produzido com gêneros de qualidade, com sabor, cheiro característico e boa aparência, devendo este ser macio. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Devidamente embalado, contendo data de fabricação e validade.</p>	KG	1.000
44	<p><u>BOLO DE CENOURA</u></p> <p>De boa qualidade, produzido com gêneros de qualidade, com sabor, cheiro característico e boa aparência, devendo este ser macio. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Devidamente embalado, contendo data de fabricação e validade.</p>	KG	1.000
45	<p><u>BOLO DE TRIGO</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade:</p> <p>O bolo é um alimento a base de farinha de trigo, geralmente doce e cozido em forno.</p> <p>O bolo deve ter boa aparência respeitando suas propriedades</p> <p>Organolépticas tais como: sabor, cheiro, aspecto, textura.</p> <p>E ser composto pelos seguintes ingredientes farinha de trigo, fermento em pó, açúcar, leite, ovos e margarina.</p> <p>Embalagem:</p> <p>O bolo deverá ser acondicionado em monoblocos retornáveis de polietileno fechado, em perfeitas condições de higiene e cobertos</p>	KG	3.200

	com material impermeável. Validade prazo de entrega Ver termo de considerações gerais em anexo		
46	<u>PÃO DE CENOURA TIPO SEDA</u> Padrão de Identidade e Qualidade: Fresco, macio, tamanho uniforme e com boa apresentação. Cada unidade deverá apresentar aproximadamente 50 g. obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas substâncias alimentícias, atendendo as condições gerais da NTA 47 do Decreto nº 12.486 de 20/101978, entre outras normas técnicas em vigor. Embalagem: Deverá ser acondicionado em monoblocos retornáveis de polietileno fechado, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável	UNIDADE (50g)	5.000
47	<u>PÃO TIPO SEDA</u> Tipo seda, tamanho médio, fresco, macio, sem presença de sujidades, feitos no dia da entrega, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. Embalagem: embalados em sacos plásticos transparentes e fechados. * não deve ser embalado quente	UNIDADES (50G)	25.000
GRUPO – LEITE E DERIVADOS			
48	<u>QUEIJO COALHO</u> Obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com “normas higiênico- sanitárias de elaboração”, com média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e apresentando teor de gordura nos sólidos totais varáveis entre 35 e 60% de	KG	2.500

	<p>consistência semi-dura, elástica; textura compacta macia; cor branca amarelada uniforme; sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado; odor ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada; crosta fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem definida; algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras; formato e peso variáveis. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias de qualquer natureza. O queijo Coalho não deverá manter-se a uma temperatura superior a 12° C; embalagem bromatologicamente apta, de preferência plástica, transparente e resistente apresentando data de fabricação e prazo de validade.</p>		
49	<p><u>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade:</p> <p>Bebida láctea fermentada é o elemento composto de leite + soro de leite, sendo que a composição do leite é inferior a 51% do total dos ingredientes do produto.</p> <p>Embalagem Primária:</p> <p>Embalagens plásticas de 900 ML, reembalada em caixas de papelão resistente. Registro no Ministério da Agricultura, Ficha Técnica e Alvará de Licença Sanitária</p> <p>Validade:</p> <p>Validade mínima de 30 dia</p>	PACOTE (900G)	5.000
50	<p><u>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR AMEIXA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade:</p> <p>Bebida láctea fermentada é o elemento composto de leite + soro de leite, sendo que a composição do leite é inferior a 51% do total dos ingredientes do produto.</p>	PACOTE (900G)	2.000

	<p>Embalagem Primária:</p> <p>Embalagens plásticas de 900 ML, reembalada em caixas de papelão resistente. Registro no Ministério da Agricultura, Ficha Técnica e Alvará de Licença Sanitária</p> <p>Validade:</p> <p>Validade mínima de 30 dias</p>		
51	<p><u>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR GRAVIOLA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade:</p> <p>Bebida láctea fermentada é o elemento composto de leite + soro de leite, sendo que a composição do leite é inferior a 51% do total dos ingredientes do produto.</p> <p>Embalagem Primária:</p> <p>Embalagens plásticas de 900 ML, reembalada em caixas de papelão resistente. Registro no Ministério da Agricultura, Ficha Técnica e Alvará de Licença Sanitária</p> <p>Validade:</p> <p>Validade mínima de 30 dias</p>	PACOTE (900G)	2.000
52	<p><u>LEITE INTEGRAL EM PÓ</u></p> <p>Produto obtido por desidratação do leite de vaca. Pó uniforme, sem grumos; cor branco-amarelo; odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	UNIDADE (200G)	8.000

<p>53</p> <p>54</p>	<p><u>LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO INTEGRAL</u></p> <p>Leite in natura. Não contém glúten. Embalagem primária: filme de polietileno. contendo os dados impressos de acordo com a legislação. Deverá conter as informações nutricionais, data de validade e número de lote e data de fabricação.</p>	<p>UNIDADE (Litro)</p>	<p>15.000</p>
<p>55</p>	<p><u>MANTEIGA COM SAL</u></p> <p>Manteiga de primeira qualidade, derivado do leite. Emulsão água em óleo resultante de uma inversão do creme de leite, adicionado de sal.</p>	<p>UNIDADE (100g)</p>	<p>500</p>
<p>56</p>	<p><u>REQUEIJÃO CREMOSO</u></p> <p>Leite desnatado, creme de leite, manteiga, cloreto de sódio(sal), fermento lácteo, estabilizantes difosfato dissódico, polifosfato de sódio e fosfato trissódico e conservadores ácido sórbico e nisina. Embalagem de 200grs.</p>	<p>UNIDADE (200g)</p>	<p>1.200</p>

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

**ANEXO II
MINUTA DO CONTRATO**

PROCESSO ADMIN. Nº XXXXXXXXXXXX

CONTRATO Nº XX/2023

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES LOCAIS, DESTINADOS A ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) DO MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO – ALAGOAS, NECESSÁRIOS PARA A COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO ANUAL CONSIDERANDO AS ESTIMATIVAS DE CONSUMO PARA O ANO DE 2023, QUE ENTRE SI FAZEM A **PREFEITURA DE MINADOR D NEGRÃO-AL E A XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.**

A **PREFEITURA DE MINADOR DO NEGRÃO**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua XXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob nº XXXXXXXX, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Sr. doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado a **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXXX, sediada no XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CEP: XXXXXXXX, doravante denominada CONTRATADA, representada neste ato pelo(a) senhor(a) XXXXXXXXXXXX, portador(a) do CPF: XXXXXXXXXXXX residente e domiciliada no XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CEP: XXXXXXXX, fundamentados nas disposições Lei nº 11.947/2009, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública nº XX/2023**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA: É objeto desta contratação Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações locais, destinados a atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do município de Minador do Negraõ – Alagoas, necessários para a composição do cardápio anual considerando as estimativas de consumo para o ano de 2023, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com a Chamada Pública nº XX/2023, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA: O CONTRATADO se compromete a fornecer os Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA: O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominado CONTRATADO, será de até R\$ XX.XXX,XX (_____) por DAP

por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

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

CLÁUSULA QUINTA: O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da Ordem de Fornecimento, expedida pela Comissão Permanente de Licitação, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até XX de _____ de 2023.

a) A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública nº XX/2023.

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

CLÁUSULA SEXTA: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, a CONTRATADA receberá o valor total de R\$ XXXXXXXX (_____), conforme listagem anexa a seguir:

1. Nome do Empreendedor Familiar	2. CNPJ	3. Produto	4. Unidade	5. Quantidade	6. Preço Proposto
					TOTAL

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

CLÁUSULA OITAVA: As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

UNIDADE	FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	ELEMENTO DE DESPESA
XXXX – XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX.XXX.XXXX.XXXX - XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	X.X.X.X.X.XX – XXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA NONA: O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento ao

CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme a Resolução FNDE/CD Nº 20 de 02 de dezembro de 2020 e Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de XX (_____) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congênere, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de XX (_____) anos das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: O CONTRATANTE em razão a supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão da CONTRATADA;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública nº XX/2023, pela Resolução FNDE/CD Nº 20 de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21, de 16 de novembro de

2021 e pela Lei nº 11.947/2009, a Resolução nº 25, de 04/07/2012, pela Lei nº 8.666/93, de 21/06/1993

e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até XX de _____ de 2023.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA: É competente o Foro da Comarca de _____ para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em XX (_____) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Minador do Negrão, XX de XXXXXX de 2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MINADOR DO NEGRÃO, AL
Prefeito
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXX
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

- 1) Nome: _____ CPF _____
- 2) Nome: _____ CPF _____

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO
(fora do envelope)

A _____ com sede na _____, inscrita no CNPJ nº _____, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, em atenção legislação pertinente, declarar que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação na Chamada Pública nº XX/2023 do Município de Minador do Negrão /AL. Declara, ademais, que não está impedida de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação.

Minador do Negrão – AL, ____ de _____ de 2023.

Representante Legal da Empresa e Carimbo de CNPJ

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

ANEXO IV

CARTA DE CREDENCIAMENTO

A _____, credencia o Sr. (a) _____, portador do CPF _____, RG _____, conferindo-lhe todos os poderes necessários à prática de quaisquer atos relacionados ao EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº XX/2023, assim como os poderes específicos para rubricar a documentação e as propostas, apresentar reclamações, impugnações ou recursos e assinar atas.

_____, de _____ de 2023.

DIRETOR SÓCIO GERENTE OU EQUIVALENTE

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

ANEXO V

DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE

Declaro, sob as penas da lei, para fins desta licitação que a empresa _____, cumpre com o disposto no inciso XXXIII, do Artigo sétimo da Constituição Federal de 05/10/1988.

Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal: "... proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre, aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos".

Ressalva:

() emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

_____ de _____ de 2023.

Diretor, Sócio-Gerente ou Equivalente

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

ANEXO VI

PLANILHA DE IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTORES PARA LEVANTAMENTO DA PRESTAÇÃO DE
CONTAS AO FNDE

Nome da Associação ou Cooperativa:			
CNPJ nº:			
Nome do Presidente ou Responsável:			
Nº da Nota Fiscal:			
Data:			
Valor Total da Nota Fiscal:			
Nome dos Sócios que forneceram os produtos que compõe a Nota Fiscal:	CPF nº:	Nº da DAP:	Especificação do Produto Fornecido:

OBS: O presente levantamento é obrigatório, deve ser digitado e apresentado acompanhado por cada Nota Fiscal faturada pelas Associações e/ou Cooperativas vencedoras da presente chamada.

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

ANEXO VII

EXIGÊNCIAS E CONSIDERAÇÕES GERAIS

Os produtos oriundos desta Chamada Pública deverão ser fornecidos em estrita observância ao Projeto de Venda aprovado, sendo atendidos às especificações e demais elementos técnicos constantes neste anexo; em hipótese alguma serão aceitos itens em desacordo com as condições pactuadas, ficando ao encargo da contratada os controles de qualidade do fornecimento de sua responsabilidade, bem como a repetição de procedimentos as suas próprias custas para correção de falhas, usando a apresentação da qualidade dos produtos como item primordial.

1. QUANTO À ENTREGA

1.1 Alguns produtos deverão ser entregues semanalmente e outros quinzenalmente, conforme cronograma agendado com a Secretaria Municipal de Educação. Este cronograma será informado com antecedência aos fornecedores;

1.2. A entrega dos produtos deverá ser feita de acordo com o cardápio oficial elaborado pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação para ser utilizado pelas escolas;

1.3. Os produtos que requerem uma temperatura específica de transporte e acondicionamento deverão obedecer ao indicativo na embalagem do mesmo, se refrigerado ou congelado, no ato da entrega conforme legislação vigente RDC nº. 216 ANVISA;

1.4. O Fornecedor deverá entregar as mercadorias semi-perecíveis e perecíveis no local informado pela Secretaria Municipal de Educação, que será determinado previamente, responsabilizando-se por sua carga e descarga;

1.5. A distribuição da quantidade dos produtos e periodicidade da entrega será feita de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação mediante preenchimento do Formulário de Pedido Detalhado de Gêneros Alimentícios, sob a supervisão da Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação;

1.6. Por ocasião da entrega dos produtos devem ser registradas no Termo de Recebimento da Agricultura Familiar a data da entrega e assinatura da pessoa responsável pelo recebimento, que será preenchida em 02 vias (da Secretaria Municipal de Educação e do Fornecedor) cabendo ao funcionário responsável encaminhar a via da Secretaria Municipal de Educação ao final de cada mês ou quando solicitada;

1.7. A Secretaria Municipal de Educação informará o nome do (s) funcionário (s) responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios, garantindo assim, a presença uma pessoa autorizada e qualificada para realizar este procedimento.

2. QUANTO A QUALIDADE DOS PRODUTOS

2.1. Serão adquiridos os produtos que apresentarem a melhor qualidade para o cumprimento dos objetivos da segurança alimentar e nutricionais dos estudantes;

2.2. As propriedades organolépticas (cor, sabor, e odor dos alimentos) deverão corresponder especificamente à característica própria de cada alimento;

2.3. Os produtos que ao serem entregues e ou abertas suas embalagens, apresentarem vestígios ou presença de sujidades, microrganismos nocivos, vermes, bichos ou qualquer outro material estranho, assim como qualquer alimento considerado impróprio para consumo deverão ser obrigatoriamente substituídos pelo Fornecedor;

2.4. A informação nutricional referida nos rótulos deverá ser compatível com o produto alimentício apresentado, quando industrializado;

2.5. As embalagens deverão ser fechadas com lacres de fábrica: pacotes, fardos, caixas ou latas, quando industrializado;

2.6 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

2.2.1 DAS VERDURAS E FRUTAS

2.2.1.1. Serão devolvidas e deverão ser trocadas ou ressarcidas às frutas e hortaliças que:

- a) Não tenham atingido grau de evolução do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie ou variedade, ou ainda, grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas, considerando-se o padrão para produtos agroecológicos e/ou orgânicos;
- b) Estejam passadas, fermentadas, putrefeitas ou mal conservadas;
- c) Danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica, que lhes afete a aparência, ou infectadas por parasitos, fungos e microrganismos causadores de danos ou deteriorações;
- d) Estejam em desacordo com o cardápio oficial ou cronograma de entrega das escolas da Secretaria Municipal de Educação.

2.2.2 DOS CEREAIS E DERIVADOS

- a) As embalagens deverão ser limpas, secas e íntegras, resistentes, atóxicas, suportando o transporte sem perder sua integridade, preservando adequadamente o produto, evitando qualquer tipo de contaminação.
- b) O produto deve ser seco, sem sujidades, aglomerados, parasitas, larvas, mofos, substâncias nocivas, partículas e odores estranhos.

2.2.2.10 Fornecedor terá o compromisso de entregar a mercadoria comprada à Secretaria Municipal de Educação, conforme o Formulário de Pedido Detalhado de Gêneros Alimentícios e orientações técnicas da Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

2.2.3 Em Cada Entrega Será Avaliado o Produto Quanto:

- a) Atendimento ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela ANVISA do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento;
- b) Ao rótulo: deverá ser declarado no rótulo da embalagem de produtos semi-perecíveis: marca, nome e endereço da empresa /ou empacotador, prazo de validade (deverá no máximo de um mês da data de fabricação e no mínimo 6 meses de validade), quantidade, registro no órgão competente e procedência e outras especificações de acordo com a legislação vigente, quando se tratar de produto industrializado;
- c) A integridade da embalagem: bem lacrada, com ausência de perfurações, micro furos e limpas, quando se tratar de produto industrializado;
- d) A qualidade do produto: se o produto se encontrar dentro das especificações descritas acima e se está de acordo com a legislação vigente;

e) Outros critérios serão avaliados de acordo com a legislação vigente;

2.2.3.1. Os produtos estarão sujeitos a trocas e devolução, no prazo máximo de 24 horas, se:

a) Não estiverem dentro do prazo mínimo de validade;

b) Os produtos não coincidirem com as amostras ou com o especificado na chamada pública;

c) Os produtos estiverem impróprios para o consumo;

d) As embalagens estiverem abertas, rasgadas, furadas, amassadas, estufadas ou vazando, quando se tratar de produto industrializado. 2.3.2 A Secretaria Municipal de Educação poderá providenciar análise físico-química, microbiológica e microscópica do produto quando houver dúvidas quanto à qualidade ou especificações de higiene.

2.2.3.3. Fica sob a responsabilidade do Fornecedor a entrega dos produtos (qualidade/ quantidade) e o cumprimento dos prazos de entrega. Isto não isenta a contratada da reposição do produto caso sofra modificações, durante sua vida útil.

2.2.3.4. A Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação visitará, por amostra, os locais onde são produzidos e armazenados os gêneros alimentícios fornecidos às escolas, no intuito de verificar *in loco*, as condições higiênico-sanitária dos mesmos.

3. QUANTO ÀS AMOSTRAS

3.1. O fornecedor deverá entregar uma amostra de cada item do Projeto de venda selecionado, juntamente com os laudos, fichas técnicas e certificados, quando se tratar de produtos industrializados. As amostras serão entregues na Secretaria Municipal de Educação aos cuidados da nutricionista responsável pelo programa, para que sejam avaliados em até dois dias úteis após a fase de classificação das propostas. As amostras enviadas não serão devolvidas, nem ressarcidas.

3.2. O Fornecedor deverá apresentar uma amostra do produto solicitado, na menor embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá corresponder ao produto entregue. Serão desclassificados os itens cujas amostras não forem aprovadas pela Secretaria Municipal de Educação.

3.3. O Fornecedor deverá comprovar, na apresentação das amostras, que os itens de origem animal, como laticínios, têm registro de Inspeção Sanitária Federal, Estadual ou Municipal, que conste no rótulo da embalagem ou em certificado de inspeção atualizado.

3.4. Os produtos a serem entregues pelo(s) fornecedor (es) deverão ser os mesmos que foram apresentados em amostras e devidamente aprovados;

3.5. Todas as amostras deverão ser etiquetadas uma a uma e em cada etiqueta deverá constar o seguinte: Nome da Cooperativa ou Associação; Número da Chamada Pública; Alimentação Escolar/ PNAE.

4. DOS LOCAIS DE ENTREGA:

4.1. Os produtos deverão ser entregues nos endereços pré-determinados pela Secretaria Municipal de Educação as segundas-feiras das 8h às 11h.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DOS PRODUTOS:

5.1. Os gêneros alimentícios ofertados deverão atender ao disposto na Legislação de Alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas Autoridades Sanitárias Locais, devendo priorizar os produtos orgânicos ou agroecológicos.

- 5.2. Os hortifrútiis devem ser in natura (maduros e entre maduros), selecionados, de tamanhos uniformes (médio e grande), consistentes ao toque e isentos de partes amassadas ou batidas, para consumo imediato e em escala (no decorrer da semana, máximo de 05 (cinco) dias antes do vencimento).
- 5.3. Os laticínios deverão ser transportados em veículos refrigerados, atendo a temperatura e características específicas e no ato da entrega deverão estar refrigerados. Os frangos deverão ser entregues congelados.
- 5.4. O período de fornecimento dos gêneros alimentícios deve ser no mínimo semanalmente ou quinzenalmente, conforme planejamento, desde que seja respeitado o prazo de 72 (setenta e duas) horas para entrega dos produtos a partir da solicitação da Coordenação do Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE);
- 5.5. O produto que não corresponder às exigências desta Chamada Pública será devolvido, ficando o Fornecedor obrigado a substituir o produto diretamente na Unidade Escolar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a notificação da Unidade Escolar.
- 5.6. Os produtos de origem vegetal (frutas, legumes e verduras) são definidos como alimentos perecíveis, pois não se conservam por longo período de tempo. Desta forma, as características desses produtos devem ser consideradas tais como: de 1ª qualidade, *in natura*, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante.

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____ representante da Cooperativa/Associação _____, com CNPJ nº _____ e DAP Jurídica nº _____ declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, ____ / ____ / ____

Assinatura

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023**ANEXO IX****MODELOS DE PROJETO DE VENDA
MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES
GRUPO FORMAL

1. Nome do Proponente:		2. CNPJ:	
3. Endereço:		4. Município/UF:	
5. E-mail:	6. DDD/Fone:	7. CEP:	
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006	14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do Representante legal	16. CPF	17. DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF	

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

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

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS

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

OBS.: *Preço publicado no Edital nº 01/2023 (o mesmo que consta na chamada pública).

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

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

ANEXO X - MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES
GRUPO INFORMAL

1.Nome do Proponente:		2.CPF:	
3. Endereço:		4. Município/UF:	
5. CEP:	6.E-mail (quando houver):	7.Fone:	
8. Organizado por Entidade Articuladora ()Sim ()Não	9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)	10. E-mail/Fone	

II – FONECEDORES PARTICIPANTES

1.Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3.DAP	4. Banco	5. Nº da Agência	6. Nº Conta Corrente

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

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

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

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

OBS.: *Preço publicado no Edital nº 01/2023 (o mesmo que consta na chamada pública).

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor total do Produto	6.Cronograma de entrega dos produtos
				Total do Projeto:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Informal			Fone/E-mail: CPF:	
Local e Data	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal			Assinatura	

ANEXO XI

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL

1.Nome do Proponente:		2.CPF:	
3. Endereço:		4. Município/UF:	
5. CEP:	6. Nº DAP Física:		7.DDD/Fone:
8. E-mail (quando houver)	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta

II – RELAÇÃO DE PRODUTOS

Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de entrega dos produtos
			Unitário	Total	

OBS.: *Preço publicado no Edital nº 01/2023 (o mesmo que consta na chamada pública).

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

Nome da Entidade	CNPJ	Município/UF
Endereço	DDD/Fone	
Nome do representante Legal	CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:

GABINETE DO PREFEITO

Processo de Nº: 32022051 / 2023

Interessado: Secretaria Municipal de Educação

Assunto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA O ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE AOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO CHAMADA PÚBLICA DE Nº 001/2023

Após constatada a regularidade dos atos procedimentais, Prefeito do Município de Minador do Negrão/AL, autoridade competente, com base no artigo 43, inciso VI da Lei nº 8.666/1993, **resolve:**

1. **HOMOLOGAR** o procedimento licitatório referente à Chamada Pública nº 001/2023, processo nº 320220512001\2023, para aquisição de generos alimenticios da Agricultura Familiar e do Empreendedor rural para o programa nacional de alimentação escolar PNAE , para aos alunos matriculados na rede municipal.
2. **ADJUDICAR** o objeto do certame à Associação Beneficente e Cultural Aprigio Bezerra, pelo valor total de R\$ **126.817,00** (cento e vinte e seis mil oitocentos e dezessete reais), Associação dos Agricultores e Agricultoras do Municipio de Minador do Negrão, pelo valor total de R\$ **195.313,00** (cento e noventa e cinco mil trezentos e treze reais), Associação de Quilombola de Guaxima, pelo valor total de R\$ **122.395,00** (cento e vinte e dois mil trezentos e noventa e cinco reais) e Cooperativa de Produção Leiteira de Alagoas, LTDA, no valor total de R\$ **313.359,00** (Trezentos e treze mil e trezentos e cinquenta e nove reais) e Associação de Desenvolvimento Comunitário dos Produtores Rurais do Sitio Algodozinho , com o valor total de R\$ **421.115,00** (quatrocentos e vinte e um mil cento e quinze reais).
3. **DETERMINAR** que sejam adotadas as medidas cabíveis para a contratação da referida empresa.

Minador do Negrão/AL, 13 de Abril de 2023.

Josias Soares da Silva
Prefeito