CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2020
TOMADA DE PREÇOS Nº 003/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 403/2019
TIPO MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM
SESSÃO DE ABERTURA: 04/02/2020 AS 8:00 HS

AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA A ELABORAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PINDAÍ

Chamada Pública n.º 001/2020, sob a modalidade **Tomada de Preços nº 003/2020**, sob o regime de menor preço global por item, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução Nº 4, de 2 de Abril de 2015.

O Município de Pindaí, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 13.982.624/0001-01, com sede à Rua Tibério Fausto, n.º 426, Centro, cidade de Pindaí/BA, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Ionaldo Aurélio Prates, e a Secretaria Municipal de Educação do Município de Pindaí/Ba, representada pela Secretária Municipal Sra. Claudia Fabiana Santos no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE n.º Nº 4, de 2 de Abril de 2015, vem realizar a Chamada Pública nº **001/2020** que tem como objeto a **aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE**, durante o exercício financeiro 2020. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no dia 04 de fevereiro de 2020, as 08h00h, na sede da Prefeitura Municipal, localizada à Rua Tibério Fausto, n.º 426, Centro, cidade de Pindaí/BA.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é aquisição de gêneros alimentícios, através de Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações ou Grupos Informais de Agricultores Familiares destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Item	Produto/Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário R$	Valor Global R$
1.	**ABACATE:** De primeira qualidade, casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	230	6,70	1.541,00
2.	**ABÓBORA JAPONESA**: Madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	900	2,90	2.610,00
3.	**ALFACE CRESPA:** De 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unidade	400	3,00	1.200,00
4.	**ALHO:** Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 Kg.	Kg	100	21,67	2.167,00
5.	**BANANA PRATA:** Em pencas íntegras, de 1ª qualidade, in natura, fresca, de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento,	Dúzia	4.000	3,90	15.600,00

	pesando entre 120 e 140 gramas cada, com validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente e de 2 a 30 dias sob refrigeração. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.				
6.	**BATATA DOCE ORGÂNICA:** Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	500	3,40	1.700,00
7.	**BEIJU:** 1ª qualidade, de goma peneirado, preparado na chapa (simples) com recheios variados (coco e rapadura/manteiga/ geleia de frutas) caseiro fresco e isento de sujidades e mofos. Gramatura estabelecido pela Nutricionista (Embalagem em porções individuais e 50g em pequenas sacolas plásticas).	Unidade	5.000	2,33	11.650,00
8.	**BETERRABA:** Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	550	3,60	1.980,00
9.	**BOLO DE MILHO SIMPLES:** Pronto, preparado em formas individuais, unidade pesando 150g.	Unidade	8.100	1,60	12.960,00
10.	**CEBOLA BRANCA:** Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	Kg	600	3,40	2.040,00
11.	**CENOURA:** Sem folhas, primeira, tamanho médio,	Kg	1.300	3,27	4.251,00

	uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.				
12.	**Cheiro verde, contendo cebolinha e coentro.**	Maço	600	2,73	1.638,00
13.	**CHUCHU:** de primeira, tamanho e coloração uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	400	3,80	1.520,00
14.	**COENTRO:** Tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Validade com no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação.	Kg	60	22,33	1.339,80
15.	**CORANTE:** O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.	Kg	70	17,00	1.190,00
16.	**COUVE MANTEIGA:** de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Maços (250 gramas)	175	3,17	554,75
17.	**FARINHA DE MANDIOCA (REGIÃO):** fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados,	Kg	270	3,70	999,00

	resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, informações nutricionais, quantidades do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.				
18.	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1:** Classe carioquinha, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, existentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1Kg.	Kg	600	6,50	3.900,00
19.	**FEIJÃO MACASSAR 1ª QUALIDADE:** Embalado em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Kg	600	5,97	3.582,00
20.	**GELÉIA DE FRUTAS (sabores variados):** Armazenada em pote, com 350g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes de Anvisa/MS. Embalagem pote de 350g.	Unidade	200 Embalagens com 350 gramas	7,80	1.560,00
21.	**Goiaba vermelha** com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não	Kg	150	6,07	910,50

	provoque alterações externas ou internas nos produtos.				
22.	**LIMÃO GALEGO DA REGIÃO:** de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	50	5,77	288,50
23.	**MAMÃO FORMOSA:** Com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, em ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1.135	3,77	4.278,95
24.	**MANDIOCA:** Tipo branca/amarela, primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade.	Kg	705	3,33	2.347,65
25.	**Manga em bom estado de conservação** com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.	Kg.	450	4,13	1.858,50
26.	**MELANCIA:** redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (5 a 10) Kg	Kg	6.500	1,33	8.645,00

	cada unidade.				
27.	**MILHO VERDE:** Apresentação em espiga, in natura, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: integro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos. Acondicionados em sacos com 100 unidades.	Espigas	2.700	1,03	2.781,00
28.	**Ovos de galinha caipira.**	Dúzia	400	6,00	2.400,00
29.	**Pepino:** De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa: tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.	Kg	185	2,93	542,05
30.	**PIMENTÃO VERDE:** de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	350	4,60	1.610,00
31.	**POLPA DE FRUTA SABORES VARIADOS (Umbu, Acerola, Siriquela, Goiaba, Manga, Maracujá):** tipo 100% natural, características: sem aditivo químico, integral, congelada, em embalagem segura, com data de validade.	Kg	3.925	11,93	46.825,25
32.	**REPOLHO LISO:** Alimento orgânico, grupo verde (branco), com formato de cabeça redonda, folhas lisas, sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, substâncias	Kg	900	3,03	2.727,00

	estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.				
33.	**Tempero** com alho e sal, acoplado em embalagem que permita boa conservação. Prazo de validade**.**	Kg.	200	10,97	2.194,00
34.	**Tempero completo**, contendo sal, alho, coentro e cheiro verde (outros ingredientes, exceto pimenta), acoplado em embalagem que evite impurezas, com data de validade.	Kg	300	11,97	3.591,00
35.	**Tomate de 1ª qualidade** bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos. Acondicionados em sacos com peso definido.	Kg.	800	4,48	3.584,00
				VALOR GLOBAL R$	**158.565,95**

Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução Nº 4, de 2 de Abril de 2015).

2. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	**02.04.00 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA**
PROJETO / ATIVIDADE	**2100 – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** **2304 – OUTROS PROGRAMAS DO FNDE**
ELEMENTO DE DESPESA	**33.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO**
DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA QDD	**R$ 345.000,00** **R$ 2.670,50**

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução Nº 4, de 2 de Abril de 2015.

3.1. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - 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;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

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

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

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

3.4 – Com fulcro no Art.27, §4º, da Resolução n.º 4, de 2 de Abril de 2015 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos descritos nos itens acima, a Prefeitura Municipal de Pindaí poderá abrir prazo de até 5 (cinco) dias úteis podendo ser prorrogado por igual período para a regularização da documentação.

4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo II (modelo da Resolução Nº 4, de 2 de Abril de 2015).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 02 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 02 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução Nº 04, de 2 de Abril de 2015 .

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

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1 Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

5.1.1. - Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

5.1.2. O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

5.1.3. - O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

5.1.4. - O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

5.2 - Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

5.2.1. - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

5.2.2. - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

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

5.3 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos §1º e §2º do art. 25, da Resolução Nº 04, de 2 de Abril de 2015

5.4 Para efeitos do disposto neste artigo serão 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 associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s).

5.5 No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no §2º, inciso I , do art. 25, da Resolução nº 04/2015, terão 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).

5.6 No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no §2º inciso III do art. 25, da Resolução nº 04/2015, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica.

5.7 Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Item	Produto/Descrição	Unidade	Quantidade	Local de Entrega	Periodicidade da entrega (semanal/ quinzenal)
1.	**ABACATE:** De primeira qualidade, casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	230	Almoxarifado Central	Quinzenal
2.	**ABÓBORA JAPONESA**: Madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgentes, intactas,	Kg	900	Almoxarifado Central	Quinzenal

	firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.				
3.	**ALFACE CRESPA:** De 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unidade	400	Almoxarifado Central	Quinzenal
4.	**ALHO:** Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 Kg.	Kg	100	Almoxarifado Central	Quinzenal
5.	**BANANA PRATA:** Em pencas íntegras, de 1ª qualidade, in natura, fresca, de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, pesando entre 120 e 140 gramas cada, com validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente e de 2 a 30 dias sob refrigeração. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	Dúzia	4.000	Almoxarifado Central	Quinzenal
6.	**BATATA DOCE ORGÂNICA:** Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros sem ferimentos ou defeitos,	Kg	500	Almoxarifado Central	Quinzenal

	casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.				
7.	**BEIJU:** 1ª qualidade, de goma peneirado, preparado na chapa (simples) com recheios variados (coco e rapadura/manteiga/ geleia de frutas) caseiro fresco e isento de sujidades e mofos. Gramatura estabelecido pela Nutricionista (Embalagem em porções individuais e 50g em pequenas sacolas plásticas).	Unidade	5.000	Almoxarifado Central	Quinzenal
8.	**BETERRABA:** Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	550	Almoxarifado Central	Quinzenal
9.	**BOLO DE MILHO SIMPLES:** Pronto, preparado em formas individuais, unidade pesando 150g.	Unidade	8.100	Almoxarifado Central	Quinzenal
10.	**CEBOLA BRANCA:** Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	Kg	600	Almoxarifado Central	Quinzenal
11.	**CENOURA:** Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	1.300	Almoxarifado Central	Quinzenal
12.	**Cheiro verde, contendo cebolinha e coentro.**	Maço	600	Almoxarifado Central	Quinzenal
13.	**CHUCHU:** de primeira, tamanho e coloração uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	400	Almoxarifado Central	Quinzenal
14.	**COENTRO:** Tempero deve ser constituído de matéria	Kg	60	Almoxarifado Central	Quinzenal

	prima de boa qualidade e apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Validade com no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação.				
15.	**CORANTE:** O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.	Kg	70	Almoxarifado Central	Quinzenal
16.	**COUVE MANTEIGA:** de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Maços (250 gramas)	175	Almoxarifado Central	Quinzenal
17.	**FARINHA DE MANDIOCA (REGIÃO):** fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, informações nutricionais, quantidades do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Kg	270	Almoxarifado Central	Quinzenal
18.	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1:** Classe carioquinha, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, existentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de	Kg	600	Almoxarifado Central	Quinzenal

	identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1Kg.				
19.	**FEIJÃO MACASSAR 1ª QUALIDADE:** Embalado em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Kg	600	Almoxarifado Central	Quinzenal
20.	**GELÉIA DE FRUTAS (sabores variados):** Armazenada em pote, com 350g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes de Anvisa/MS. Embalagem pote de 350g.	Unidade	200 Embalagens com 350 gramas	Almoxarifado Central	Quinzenal
21.	**Goiaba vermelha** com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.	Kg	150	Almoxarifado Central	Quinzenal
22.	**LIMÃO GALEGO DA REGIÃO:** de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	50	Almoxarifado Central	Quinzenal
23.	**MAMÃO FORMOSA:** Com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho,	Kg	1.135	Almoxarifado Central	Quinzenal

	aroma e sabor da espécie, em ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.				
24.	**MANDIOCA:** Tipo branca/amarela, primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade.	Kg	705	Almoxarifado Central	Quinzenal
25.	**Manga em bom estado de conservação** com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.	Kg.	450	Almoxarifado Central	Quinzenal
26.	**MELANCIA:** redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (5 a 10) Kg cada unidade.	Kg	6.500	Almoxarifado Central	Quinzenal
27.	**MILHO VERDE:** Apresentação em espiga, in natura, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: integro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas,	Espigas	2.700	Almoxarifado Central	Quinzenal

	de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos. Acondicionados em sacos com 100 unidades.				
28.	**Ovos de galinha caipira.**	Dúzia	400	Almoxarifado Central	Quinzenal
29.	**Pepino:** De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa: tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.	Kg	185	Almoxarifado Central	Quinzenal
30.	**PIMENTÃO VERDE:** de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	350	Almoxarifado Central	Quinzenal
31.	**POLPA DE FRUTA SABORES VARIADOS (Umbu, Acerola, Siriquela, Goiaba, Manga, Maracujá):** tipo 100% natural, características: sem aditivo químico, integral, congelada, em embalagem segura, com data de validade.	Kg	3.925	Almoxarifado Central	Quinzenal
32.	**REPOLHO LISO:** Alimento orgânico, grupo verde (branco), com formato de cabeça redonda, folhas lisas, sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.	Kg	900	Almoxarifado Central	Quinzenal
33.	**Tempero** com alho e sal, acoplado em embalagem que permita boa conservação. Prazo de validade**.**	Kg.	200	Almoxarifado Central	Quinzenal
34.	**Tempero completo**,	Kg	300	Almoxarifado Central	Quinzenal

	contendo sal, alho, coentro e cheiro verde (outros ingredientes, exceto pimenta), acoplado em embalagem que evite impurezas, com data de validade.				
35.	**Tomate de 1ª qualidade** bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos. Acondicionados em sacos com peso definido.	Kg.	800	Almoxarifado Central	Quinzenal

7. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até o quinto dia útil subsequente ao mês da última entrega do mês, através de transferência bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida junto á Secretaria Municipal de Educação.

8.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

8.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R$ 20.000,00.

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

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

8.5. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

Pindaí, Estado da Bahia, em 17 de janeiro de 2020.

_____

Cláudia Fabiana Santos
Secretária Municipal de Educação

_____

Ionaldo Aurélio Prates
Prefeito Municipal

ANEXO I

MINUTA DE CONTRATO DE VENDA

CONTRATO N.º ...../2020
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2020
TOMADA DE PREÇOS Nº 003/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 403/2019

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

Que fazem, o MUNICÍPIO DE PINDAÍ, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua Tibério Fausto, 426, Centro, Pindaí-Bahia, inscrita no CNPJ sob n.º 13.982.624/0001-01, neste ato representada pelo Exm.º Sr.º IONALDO AURÉLIO PRATES, Prefeito Municipal, com endereço residencial à Fazenda Pedra Redonda I, Zona Rural, nesta cidade de Pindaí, portador da cédula de identidade n.10.076.989-69, SSP-BA, CPF/MF N.º 862.941.995- e a Secretaria Municipal de Educação do Município de Pindaí, representada pela Secretária Municipal Sr.ª Cláudia Fabiana Santos, doravante denominado de CONTRATANTES e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º_____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009, Lei nº 8.666/93 e na Resolução FNDE n.º Nº 4, de 2 de Abril de 2015, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 001/2020, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, 1º e 2º semestres de 2020, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º 001/2020, 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 na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO será de até R$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R$ _____ (_____).

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

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

ITEM	Produto	UF	Quant.	Período	Valor Unit.	Valor Global
VALOR TOTAL DO CONTRATO R$						**R$**

CLÁUSULA QUINTA:

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

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	**02.04.00 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA**
PROJETO / ATIVIDADE	**2100 – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** **2304 – OUTROS PROGRAMAS DO FNDE**
ELEMENTO DE DESPESA	**33.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO**
DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA QDD	**R$ 345.000,00** **R$ 2.670,50**

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, as cópias 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 NONA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público 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 do CONTRATADO;

c) fiscalizar a execução do contrato;

d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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 SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 001/2020, pela Resolução Nº 4, de 2 de Abril de 2017, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

a) por acordo entre as partes;

b) pela inobservância de qualquer de suas condições;

c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até 31 de dezembro de 2020.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de Guanambi para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

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

Pindaí, Estado da Bahia, em ..... de .....de 2020.

_____
CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

_____
CONTRATADA (Grupo Formal)

_____
PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

ANEXO II

MODELO 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	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital nº 001/2020					

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 III

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 - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade			2. CNPJ				3. Município
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. Preço de Aquisição* /Unidade		6.Valor Total
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
					Total do projeto	
OBS: * Preço publicado no Edital n 001/2020.						

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por 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 IV

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 da DAP Física		7. DDD/Fone		8.E-mail (quando houver)	
9. Banco	10.Nº da Agência			11.Nº da Conta Corrente	
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n 001/2020.					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ			Município
Endereço					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:			

ANEXO V (GRUPO FORMAL E INFORMAL)

DECLARAÇÃO

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAÍ
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EDITAL CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2020

.....(nome pessoa jurídica/pessoa física – proponente), inscrito no CNPJ/CPF n.º _..... com sede à ..... (Endereço completo, CEP, telefone), aqui representado pelo Sr. .....(representante legal) portador da Cédula de Identidade RG nº ..... e CPF n.º....., DECLARA, sob as penas da lei, que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda l.

_____
(proponente)
CNPJ/CPF: RG:

ANEXO VI (GRUPO FORMAL E INFORMAL)

DECLARAÇÃO

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAÍ
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EDITAL CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2020

.....(nome pessoa jurídica/pessoa física – proponente), inscrito no CNPJ/CPF n.º _..... com sede à ..... (Endereço completo, CEP, telefone), aqui representado pelo Sr. .....(representante legal) portador da Cédula de Identidade RG nº ..... e CPF n.º....., DECLARA, sob as penas da lei, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

_____

(proponente)
CNPJ/CPF: RG:

ANEXO VII

DECLARAÇÃO (GRUPO FORMAL)

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAÍ
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EDITAL CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2020

.....(nome pessoa jurídica/pessoa física – proponente), inscrito no CNPJ/CPF n.º _..... com sede à ..... (Endereço completo, CEP, telefone), aqui representado pelo Sr. .....(representante legal) portador da Cédula de Identidade RG nº ..... e CPF n.º....., DECLARA, sob as penas da lei, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados.

_____
(proponente)
CNPJ/CPF: RG:

ANEXO VIII (GRUPO FORMAL)

DECLARAÇÃO

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAÍ
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EDITAL CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2020

.....(nome pessoa jurídica/pessoa física – proponente), inscrito no CNPJ/CPF n.º _..... com sede à ..... (Endereço completo, CEP, telefone), aqui representado pelo Sr. .....(representante legal) portador da Cédula de Identidade RG nº ..... e CPF n.º....., DECLARA, sob as penas da lei, que o representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

_____
(proponente)
CNPJ

ANEXO IX

O MUNICÍPIO DE PINDAÍ SE DISPÕE A PAGAR O VALOR MÁXIMO POR ITEM ABAIXO DESCRITO COM BASE NO ARTIGO 29 DA RESOLUÇÃO FNDE Nº 4, DE 2 DE ABRIL DE 2015.

Item	Produto/Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário R$	Valor Global R$
1.	**ABACATE:** De primeira qualidade, casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	230	6,70	1.541,00
2.	**ABÓBORA JAPONESA**: Madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	900	2,90	2.610,00
3.	**ALFACE CRESPA:** De 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unidade	400	3,00	1.200,00
4.	**ALHO:** Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em	Kg	100	21,67	2.167,00

	sacos plásticos pesando 1 Kg.				
5.	**BANANA PRATA:** Em pencas íntegras, de 1ª qualidade, in natura, fresca, de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, pesando entre 120 e 140 gramas cada, com validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente e de 2 a 30 dias sob refrigeração. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	Dúzia	4.000	3,90	15.600,00
6.	**BATATA DOCE ORGÂNICA:** Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	500	3,40	1.700,00
7.	**BEIJU:** 1ª qualidade, de goma peneirado, preparado na chapa (simples) com recheios variados (coco e rapadura/manteiga/ geleia de frutas) caseiro fresco e isento de sujidades e mofos. Gramatura estabelecido pela Nutricionista (Embalagem em porções individuais e 50g em pequenas sacolas plásticas).	Unidade	5.000	2,33	11.650,00
8.	**BETERRABA:** Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	550	3,60	1.980,00
9.	**BOLO DE MILHO SIMPLES:** Pronto, preparado em formas individuais, unidade pesando 150g.	Unidade	8.100	1,60	12.960,00
10.	**CEBOLA BRANCA:** Não brotada, sem danos	Kg	600	3,40	2.040,00

	fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.				
11.	**CENOURA:** Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	Kg	1.300	3,27	4.251,00
12.	**Cheiro verde, contendo cebolinha e coentro.**	Maço	600	2,73	1.638,00
13.	**CHUCHU:** de primeira, tamanho e coloração uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	400	3,80	1.520,00
14.	**COENTRO:** Tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Validade com no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação.	Kg	60	22,33	1.339,80
15.	**CORANTE:** O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.	Kg	70	17,00	1.190,00
16.	**COUVE MANTEIGA:** de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades,	Maços (250 gramas)	175	3,17	554,75

	parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
17.	**FARINHA DE MANDIOCA (REGIÃO):** fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, informações nutricionais, quantidades do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Kg	270	3,70	999,00
18.	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1:** Classe carioquinha, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, existentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1Kg.	Kg	600	6,50	3.900,00
19.	**FEIJÃO MACASSAR 1ª QUALIDADE:** Embalado em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Kg	600	5,97	3.582,00
20.	**GELÉIA DE FRUTAS (sabores variados):** Armazenada em pote, com 350g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes de Anvisa/MS. Embalagem	Unidade	200 Embalagens com 350 gramas	7,80	1.560,00

	pote de 350g.				
21.	**Goiaba vermelha** com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.	Kg	150	6,07	910,50
22.	**LIMÃO GALEGO DA REGIÃO:** de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	50	5,77	288,50
23.	**MAMÃO FORMOSA:** Com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, em ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1.135	3,77	4.278,95
24.	**MANDIOCA:** Tipo branca/amarela, primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade.	Kg	705	3,33	2.347,65
25.	**Manga em bom estado de conservação** com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.	Kg.	450	4,13	1.858,50

26.	**MELANCIA:** redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (5 a 10) Kg cada unidade.	Kg	6.500	1,33	8.645,00
27.	**MILHO VERDE:** Apresentação em espiga, in natura, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: integro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos. Acondicionados em sacos com 100 unidades.	Espigas	2.700	1,03	2.781,00
28.	**Ovos de galinha caipira.**	Dúzia	400	6,00	2.400,00
29.	**Pepino:** De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa: tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.	Kg	185	2,93	542,05
30.	**PIMENTÃO VERDE:** de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	350	4,60	1.610,00
31.	**POLPA DE FRUTA SABORES VARIADOS (Umbu, Acerola, Siriquela, Goiaba, Manga, Maracujá):** tipo 100% natural, características: sem aditivo químico, integral, congelada, em embalagem segura, com data de	Kg	3.925	11,93	46.825,25

	validade.				
32.	**REPOLHO LISO:** Alimento orgânico, grupo verde (branco), com formato de cabeça redonda, folhas lisas, sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. No momento da entrega, deverão ser retiradas as folhas excedentes, restando apenas as folhas que formam a cabeça.	Kg	900	3,03	2.727,00
33.	**Tempero** com alho e sal, acoplado em embalagem que permita boa conservação. Prazo de validade**.**	Kg.	200	10,97	2.194,00
34.	**Tempero completo**, contendo sal, alho, coentro e cheiro verde (outros ingredientes, exceto pimenta), acoplado em embalagem que evite impurezas, com data de validade.	Kg	300	11,97	3.591,00
35.	**Tomate de 1ª qualidade** bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos. Acondicionados em sacos com peso definido.	Kg.	800	4,48	3.584,00
				VALOR GLOBAL R$	**158.565,95**