

MUNICÍPIO DE ERVAL GRANDE

Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA

MUNICÍPIO DE ERVAL GRANDE SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º **002/2024**.

PERÍODO DE ENTREGA DOS ENVELOPES: 12/07/24 até às 17 horas do dia 31/07/24

DATA DO JULGAMENTO: 01/08/24 Horário: 09 horas

Edital de Chamada Pública para fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar.

O Município de Erval Grande comunica aos interessados que está procedendo a CHAMADA PÚBLICA, para fins de habilitação dos fornecedores e recebimento das propostas de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, considerando o disposto no art. 14 da Lei nº 11.947/09, Resolução FNDE nº. 26/2013 e Resolução FNDE nº 04/2015, Lei Federal nº 8.6666 de 21/06/1993 e legislação complementar vigente e pertinente à matéria. O prazo para a entrega dos envelopes será no período de 12 de julho de 2024, no horário de expediente, até às 17 horas do dia 31 de julho de 2024, no Setor de Licitações, sito na Avenida Capitão Batista Grando, nº 242.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, para a alimentação escolar, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

				*Preço d	e Aquisição
Item	PRODUTOS	Unidade	Qtd.	(R \$)
				Unitário	Valor Total
01	Acelga - Limpa, fresca, de primeira, tamanho médio e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser 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.	Unid	30	3,85	115,50
02	Açúcar mascavo - Obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém extraído, sem passar pelos processos de lavagem e branqueamento químico, conservando assim boa parte das vitaminas	Kg	40	16,00	640,00



	e sais minerais. Embalagem de 1 kg.				
03	Alface - Tipo crespa ou lisa, de primeira qualidade, limpa, fresca, não amassada, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unid	450	4,50	2.025,00
04	Banana Prata - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.	Kg	120	5,50	660,00
05	Batata doce - De primeira qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	150	4,00	600,00
06	Beterraba - De tamanho regular, de 1ª qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	150	6,00	900,00
07	Biscoito caseiro - Acondicionado em embalagens transparentes, sem sujidades e sinais de mofo. Embalagens intactas. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade.	Kg	70	22,00	1.540,00
08	Biscoito de açúcar mascavo - Acondicionado em embalagens transparentes, sem sujidades e sinais de mofo. Embalagens intactas. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade.	Kg	50	23,50	1.175,00
09	Biscoito de fubá – Acondicionado em embalagens transparentes, sem sujidades e sinais de mofo. Embalagens intactas. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade.	Kg	60	22,00	1.320,00
10	Brócolis - De primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar Sua aparência. Isento de enfermidades e	Unid	100	8,50	850,00



	danos físicos oriundos do manuseio e transporte				
11	Carne suína sem osso, cortes em cubos - Congelada com no máximo 2% de gordura, com cor, odor e aparência característicos, sem sinais de descongelamento ou de água nas embalagens, acondicionadas em pacotes contendo 1 kg do produto.	Kg	150	29,00	4.350,00
12	Cebola - De primeira qualidade, tamanho de médio a grande, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e/ou cortes, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente.	Kg	150	5,50	825,00
13	Cenoura - De primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e/ou cortes, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Não vir refrigerada, e nem escura por ter passado por refrigeração.	Kg	60	5,00	300,00
14	Couve-flor - De primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Unid	80	8,50	680,00
15	Cuca caseira simples — Produto fresco, a massa deve conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura (manteiga ou margarina), leite/água, ovos, fermento biológico e especiarias (canela, nós moscada ou erva doce). Farofa deve conter açúcar, margarina, farinha de trigo e canela. A cuca precisa ser bem crescida (não batumada) e assada. Embalagem/rotulagem: deve ser embalada uma a uma, em pacotes plásticos transparentes próprios para alimentos, contendo etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação e data de validade.	Kg	120	18,00	2.160,00
16	Esfirra assada com recheio de frango - Unidade de 50g. Deve conter os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal e recheada com frango. Devem ser preparadas com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa. Deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg. PRODUTO FRESCO.	Kg	40	30,80	924,00



17	Feijão preto - Sem sinais de deterioração ou presença de insetos, última safra. Embalagem	Kg	150	11,00	1.650,00
	transparente e intacta de 1Kg.				
18	Laranja Valência - Tamanho médio padrão, sem sinais de deterioração, in natura, última safra.	Kg	800	3,00	2.400,00
19	Leite integral em pó - Instantâneo (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg.	Kg	35	42,00	1.470,00
20	Leite integral UHT 01 litro - Embalagem caixas intactas, sem rasuras ou amassados. No seu rótulo deverá conter informação nutricional, prazo de validade bem visível/lote.	Litros	900	7,00	6.300,00
21	Macarrão caseiro com ovos tipo espaguete ou penne - A massa deverá conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos de galinha e água. Características organolépticas/sensoriais: deve ser bem firme e seca e congelar de modo que não grude na hora do preparo, coloração amarelada, sabor não farináceo. Embalagem/rotulagem: embalagem contendo 1kg do produto, em pacotes plásticos transparentes etiquetados contendo nome do fornecedor, data de fabricação, data de validade e como armazenar.	Kg	250	16,50	4.125,00
22	Mandioca com casca - Sem sujidades, tamanho médio padrão, sem sinais de deterioração, in natura, última safra.	Kg	500	5,50	2.750,00
23	Melado - Produto obtido pela concentração do caldo de cana-de-açúcar. Embalagem resistente de 1Kg. No seu rótulo deverá conter informação nutricional, prazo de validade bem visível.	Kg	30	17,50	525,00
24	Moranga cabotiá - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.	Kg	70	5,50	385,00
25	Morango - Serem frescos e sãos, terem atingidos grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para consumo.	Kg	100	24,50	2.450,00
26	Pão cachorro quente - Peso aproximado de 50 g por unidade, fresco de 1° qualidade. Especificações do fabricante, rótulo, validade e data de fabricação	Kg	120	16,50	1.980,00



Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

	visível na embalagem.				
27	Pepino - De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	70	4,50	315,00
28	Repolho - Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	Kg	100	5,50	550,00
29	Tangerina ponkan - "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	Kg	300	4,50	1.350,00
30	Tempero verde - Maços com salsinha e cebolinha, em bom estado de conservação isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos	Maços	100	4,50	450,00

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 04/2015, Art. 29 §3°).

- **1.2** A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar para o exercício 2024, elaborados pela nutricionista do Município.
- **1.3** Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 ANVISA).

2. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

2.1 Para participação da chamada pública, o agricultor formal ou informal, deverá apresentar os documentos de habilitação e a sua proposta em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de n° 1 e n° 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:



AO MUNICÍPIO DE ERVAL GRANDE EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 002/2024 ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTOS PROPONENTE (NOME COMPLETO)

AO MUNICÍPIO DE ERVAL GRANDE EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 002/2024 ENVELOPE N.º 02 – PROPOSTA – PROJETO DE VENDA PROPONENTE (NOME COMPLETO)

3. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 1):

3.1 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 FNDE nº 04/2015.

3.2 DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL:

- 3.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 3.2.2 Extrato da DAP jurídica, para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- 3.2.3 Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante certidão conjunta expedida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, referente aos tributos federais e à dívida Ativa da União relativa à seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- 3.2.4 Cópia do estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade devidamente registradas na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
- 3.2.5 Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda;
- 3.2.6 Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, constando na mesma também, o nome do produtor fornecedor, CPF, DAP, endereço, telefone e quais produtos fornecerão;
- 3.2.7 Alvará de localização fornecido pelo Município em que está situado;



- **3.2.8** Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal;
- **3.2.9** Declaração da Associação ou Cooperativa, firmada pelo seu representante, de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- **3.2.10** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, em vigor (Lei Federal 12.440/2011);
- **3.2.11** Alvará expedido pela Vigilância Sanitária, em vigor, em nome da Associação ou Cooperativa participante da Chamada Pública, quando for o caso;
- **3.2.12** Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- **3.2.13** A Associação ou Cooperativa na ausência ou irregularidade em qualquer dos documentos do item 3.2, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em 05 (cinco) dias úteis, a contar da data em que cientificada, através de documento oficial.
- 3.3 DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO DE FORNECEDORES INDIVIDUAIS, DETENTORES DE DAP FÍSICA, NÃO ORGANIZADOS EM GRUPOS:
- **3.3.1** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- **3.3.2** Extrato da DAP física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- **3.3.3** Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal;
- **3.3.4** Alvará expedido pela Vigilância Sanitária, em vigor, em nome do produtor/agricultor familiar participante da Chamada Pública, quando for o caso;
- **3.3.5** Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- 3.4 DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO DE GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTORES FAMILIARES, DETENTORES DE DAP FÍSICA, ORGANIZADOS EM GRUPOS:
- **3.4.1** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- **3.4.2** Extrato da DAP física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- **3.4.3** Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal;



- **3.4.4** Alvará expedido pela Vigilância Sanitária, em vigor, em nome do produtor/agricultor familiar participante da Chamada Pública, quando for o caso;
- **3.4.5** Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

4 DA PROPOSTA DE PREÇOS – PROJETO DE VENDA (ENVELOPE Nº. 2):

- **4.1** A proposta deve descrever o produto quanto à caracterização e à quantidade do mesmo a ser fornecido, devendo conter os preços finais dos produtos, incluindo-se todos os custos de fretes, tributos e outros. Deverá constar o valor unitário e total, e moeda corrente nacional. Em caso de divergência entre os preços unitário e total prevalecerá o primeiro.
- **4.2** A proposta não poderá conter rasuras que afetem a idoneidade da proposta em si.
- **4.3** O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar (Anexos 1, 2 e 3), deverá estar devidamente preenchido com 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.
- **4.4** A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata no dia 01 de agosto de 2024. O resultado da seleção será publicado na mesma data e no prazo de 05 (cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- **4.5** O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução FNDE nº. 04/2015.
- **4.6** 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 (dois) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS:

- **5.1** Somente serão aceitas e classificadas as propostas cujo valor seja o Preço de Aquisição, definido neste edital relacionados no item 1.1.
- **5.2** 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.

- **5.3** Entre os grupos de projetos serão observadas a seguinte ordem de prioridade para seleção:
 - I o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
 - II o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.
 - III o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.
- **5.4** Em cada grupo de projetos serão observadas 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;
 - II os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agro ecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
 - III 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).
- **5.5** Por ocasião de não haver as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.2 e 5.3.
- **5.6** No caso de empate entre grupos formais terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.
- **5.7** Em caso de persistir o 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. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS:

- **6.1** As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município deverão ser apresentadas após a fase de habilitação.
- **6.2** As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor (Cooperativa) e produtor e a especificação do produto.



MUNICÍPIO DE ERVAL GRANDE

Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

- **6.3** Fica designado a data de 01 de agosto de 2024, após a fase de habilitação, para análise das amostras, devendo as mesmas ser apresentadas em 02 (duas) unidades iguais.
- **6.4** As amostras devem ser entregues para a nutricionista do município na sessão de abertura do presente processo licitatório, após a fase de habilitação. Caso o fornecedor não possa estar presente na referida sessão, deverá entregar as amostras no Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sito a Avenida Capitão Batista Grando, Erval Grande/RS, até a data e horário de abertura deste certame.
- **6.5** As amostras serão analisadas pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, que observará como critério de avaliação qualidade, informação nutricional, quantidade, prazo de validade e demais especificações contidas no edital e legislação vigente e emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado, após o recebimento das mesmas, na sessão de abertura do presente certame.
- **6.6** A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.
- **6.7** O prazo para interposição de recurso do resultado da avaliação das amostras será de 02 (dois) dias úteis, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à publicação do resultado, sendo que findo tal prazo ficam os demais fornecedores intimados a apresentar contra-razões, querendo, em igual número de dias.

7 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- **7.1** Os gêneros alimentícios serão solicitados em partes, conforme a necessidade das escolas Municipais e deverão ser entregues pelos fornecedores diretamente na Secretaria Municipal de Educação, sito a Avenida Capitão Batista Grando, no Setor de Alimentação Escolar, nas Terças-feiras de manhã até às 09:00 hs, semanalmente, conforme o cronograma repassado pela Nutricionista.
- **7.2** As quantidades e as datas de cada entrega deverão obedecer ao Cronograma de entrega, de acordo com o anexo 4.
- **7.3** As entregas deverão ser realizadas no período de julho até dezembro de 2024.
- **7.4** As Agroindústrias municipais deverão estar registradas junto ao SIM Serviço de Inspeção Municipal. Todos os produtos de origem animal e derivados deverão estar



MUNICÍPIO DE ERVAL GRANDE

Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

corretamente registrados conforme sua origem junto ao SIM ou SIE (DIPOA – Serviço de Inspeção Estadual) ou SIF (Serviço de Inspeção Federal).

- **7.5** No momento da entrega dos gêneros alimentícios, além de todas as especificações solicitadas no Edital, o fornecedor deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.
- **7.6** Deverão ser observadas as exigências e acondicionamento para todos os produtos solicitados, de acordo com a legislação vigente.
- **7.7** A pessoa indicada como responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios, reservase o direito de não recebê-los se não estiverem de acordo com o solicitado, devendo o fornecedor substituí-los, sem prejuízos ao Município.
- **7.8** Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo da contratada, até o local de entrega mencionado no item 7.1.
- **7.9** Caberá ao(s) fornecedor(es) o descarregamento dos gêneros alimentícios quando da entrega, devendo o(s) mesmo(s) possuir pessoal disponível para tal serviço.
- **7.10** Se o servidor responsável pelo setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação verificar a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, o fornecedor será responsável pelo pagamento dos serviços ao laboratório autorizado.
- **7.11** A quantidade de cada produto e tipo de embalagem será definida pela Secretaria Municipal de Educação.
- **7.12** O responsável pelo recebimento se reserva o direito de pesar os alimentos na presença do representante do fornecedor, para conferência dos mesmos.
- **7.13** Nos itens entregues por cooperativa, a mesma deverá fornecedor um relatório a cada entrega de produtos contendo: descrição do produto, quantidade, nome do produtor fornecedor, CPF, DAP, Endereço, Telefone.

8. PERÍODO DE VIGÊNCIA:

8.1 O período de vigência do contrato administrativo da presente Chamada Pública será até o dia 31 de dezembro de 2024, a contar da assinatura.

9. DA CONTRATAÇÃO:



- **9.1** Esgotados todos os prazos recursais, a Administração, no prazo de até 05 (cinco) dias, convocará o vencedor para assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n.º 8.666/93.
- **9.2** Ao fornecedor convocado para assinar o contrato, que não o fizer no prazo estipulado, será aplicada multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da sua proposta.
- **9.3** Se, dentro do prazo, o convocado não assinar o contrato, a Administração convocará os participantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, em igual prazo e nas demais condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, sem prejuízo da multa imposta no item anterior ao faltante, ou revogará a licitação.
- **9.4** O contrato deverá ser assinado junto ao Setor de Licitações do Município de Erval Grande, sito a Avenida Capitão Batista Grando nº 242, pelo representante legal da empresa ou pessoa legalmente autorizada através de procuração.

10. DO PAGAMENTO:

- **10.1** O pagamento ao fornecedor será realizado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos neste processo, após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.
- **10.2** O pagamento será através de ordem bancária, após a tramitação do processo para instrução e liquidação, no valor correspondente às entregas do mês anterior.
- **10.3** O MUNICIPIO que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos de FNDE em tempo hábil.

11. RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES:

11.1 Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias à execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, à pena de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 12 meses.



MUNICÍPIO DE ERVAL GRANDE

Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

- **11.2** O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no projeto de venda, anexos 1, 2 e 3 do presente edital, o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 ANVISA).
- **11.3** O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública durante a vigência do contrato.
- **11.4** O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme cronograma de entrega.
- **11.5** O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:
- I Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano.
- 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 = n° de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.

11.6 Será de responsabilidade exclusiva do agricultor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento, que deverão ser apurados em processo administrativo próprio.

12 DAS PENALIDADES E MULTAS.

- **12.1** A CONTRATADA se sujeita às seguintes penalidades e multas:
- **a)** multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, limitado esta a 20 (vinte) dias, após o qual será considerada inexecução contratual;
- **b**) multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulado com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um) ano.



- c) multa de 10% (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois) anos.
- **d**) Na hipótese de aplicação de multa fica assegurado ao contratante o direito de compensar o valor em eventuais créditos da contratada.
- e) As multas serão calculadas sobre o montante não adimplido do contrato.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas decorrentes correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

ÓRGÃO: 05 SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 03 AUXÍLIOS E TRANSFERÊNCIAS (FORA DOS 25%)

3390.30.00.00.00 – Material de Consumo

05.03.12.361.0028 A 2033 - Manutenção da Alimentação Escolar - PNAE

ÓRGÃO: 05 SECRETARIA DA EDUCAÇÃO UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 04 MERENDA ESCOLAR 3390.30.00.00.00 – Material de Consumo 05.04.08.244.0028 A 2220 - Manutenção Merenda Escolar Recursos Próprios

14. DOS RECURSOS

- **14.1** Das decisões proferidas decorrentes da presente chamada pública caberão recurso à autoridade superior, no prazo de 03 (três) dias, e contra-razões no mesmo prazo, conforme art. 109 da Lei nº 8.666/93.
- **14.2** Os recursos deverão ser interpostos de forma escrita e protocolados no Setor de Licitações, sediada na Avenida Capitão Batista Grando 242 Centro Erval Grande-RS, nos dias úteis, no horário das 8h às 11h30min e das 13h às 17h30min, devidamente fundamentados, fazendo o enquadramento dentro da legislação pertinente. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no Setor de Licitações, podendo ser fornecidas cópias de peças, mediante o pagamento dos respectivos emolumentos.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS



MUNICÍPIO DE ERVAL GRANDE

Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

- **15.1** A apresentação da proposta pelo fornecedor, implica aceitação deste Edital, bem como das normais legais que regem a matéria, e se, porventura, o fornecedor for declarado vencedor, ao cumprimento de todas as disposições contidas neste edital.
- **15.2** O participante vencedor fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, conforme dispõe a Lei Federal nº 8.666/93.
- **15.3** Fica assegurado ao Município o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente Chamada Pública, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente, observado o disposto no artigo 49 da Lei Federal 8.666/93.
- **15.4** Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração e/ou apresentação de quaisquer documentos relativos a esta licitação.
- **15.5** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- **15.6** Só terão direito a usar a palavra, rubricar as propostas, apresentar reclamações ou recursos, assinar atas e contratos, os participantes ou seus representantes credenciados, a Comissão de Licitações e representantes da Secretaria Municipal de Educação.
- **15.7** A homologação da decisão da Comissão e adjudicação do proponente vencedor da chamada pública é atribuição do Prefeito Municipal.
- **15.8** A Lei Federal nº 8.666/93 regerá as hipóteses não previstas neste edital.
- **15.9** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal.
- **15.10** Fica eleito o Foro da Comarca de São Valentim, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente.

16. ANEXOS

Anexo 1, 2 e 3 – Modelos de Projeto de venda;

Anexo 4 – Cronograma e local de entrega dos gêneros alimentícios;

Anexo 5 – Minuta de Contrato.



Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

Informações serão prestadas aos interessados no horário das 8h às 11h30min e das 13h às 17h30min, na Prefeitura Municipal de Erval Grande-RS, no Setor de Licitações, sito a Avenida Capitão Batista Grando n.º 242 ou pelo telefone (54)3375-1114, onde poderão ser obtidas cópias do edital e seus anexos.

Erval Grande-RS, 12 de julho de 2024.

SUZINEI SCHNEIDER

Prefeito Municipal

ANEXO 4

Erval Grande, de de 2024. SOLICITAÇÃO

Entrega dos Produtos para o dia de de 2024 até às 09 horas conforme está previsto na Chamada Pública, supracitada.

Cronograma:

Item	Descrição produto	Esp.	Quantidade
	Acelga - Limpa, fresca, de primeira, tamanho médio e coloração	Unid	-
01	uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser 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.		
	Açúcar mascavo - Obtido diretamente da concentração do caldo de	Kg	-
02	cana recém extraído, sem passar pelos processos de lavagem e		
02	branqueamento químico, conservando assim boa parte das		
	vitaminas e sais minerais. Embalagem de 1 kg.		
	Alface - Tipo crespa ou lisa, de primeira qualidade, limpa, fresca,	Unid	-
	não amassada, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida,		
03	intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa		
0.5	anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e		
	larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e		
	transporte.		
	Banana Prata - Deverá ser procedente de espécimes vegetais	Kg	-
	genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no		
	tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau		
04	máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação,		
04	transporte e conservação em condições adequadas para o consumo,		
	estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado		
	por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua		
	aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se		



	apresentar intactos e firmes.		
05	Batata doce - De primeira qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	-
06	Beterraba - De tamanho regular, de 1ª qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	-
07	Biscoito caseiro - Acondicionado em embalagens transparentes, sem sujidades e sinais de mofo. Embalagens intactas. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade.	Kg	
08	Biscoito de açúcar mascavo - Acondicionado em embalagens transparentes, sem sujidades e sinais de mofo. Embalagens intactas. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade.	Kg	-
09	Biscoito de fubá – Acondicionado em embalagens transparentes, sem sujidades e sinais de mofo. Embalagens intactas. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade.	Kg	-
10	Brócolis - De primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar Sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte	Unid	-
11	Carne suína sem osso, cortes em cubos - Congelada com no máximo 2% de gordura, com cor, odor e aparência característicos, sem sinais de descongelamento ou de água nas embalagens, acondicionadas em pacotes contendo 1 kg do produto.	Kg	-
12	Cebola - De primeira qualidade, tamanho de médio a grande, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e/ou cortes, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente.	Kg	-
13	Cenoura - De primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e/ou cortes, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Não vir refrigerada, e nem escura por ter passado por refrigeração.	Kg	-
14	Couve-flor - De primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Unid	-
15	Cuca caseira simples – Produto fresco, a massa deve conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura (manteiga ou margarina), leite/água, ovos, fermento biológico e especiarias (canela, nós moscada ou erva doce). Farofa deve conter açúcar, margarina, farinha de trigo e canela. A cuca precisa ser bem crescida (não batumada) e assada.	Kg	-



	Embalagem/rotulagem: deve ser embalada uma a uma, em pacotes plásticos transparentes próprios para alimentos, contendo etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação e data de validade.		
16	Esfirra assada com recheio de frango - Unidade de 50g. Deve conter os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal e recheada com frango. Devem ser preparadas com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa. Deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg. PRODUTO FRESCO.	Kg	•
17	Feijão preto - Sem sinais de deterioração ou presença de insetos, última safra. Embalagem transparente e intacta de 1Kg.	Kg	-
18	Laranja Valência - Tamanho médio padrão, sem sinais de deterioração, in natura, última safra.	Kg	-
19	Leite integral em pó - Instantâneo (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg.	Kg	-
20	Leite integral UHT 01 litro - Embalagem caixas intactas, sem rasuras ou amassados. No seu rótulo deverá conter informação nutricional, prazo de validade bem visível/lote.	Litros	-
21	Macarrão caseiro com ovos tipo espaguete ou penne - A massa deverá conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos de galinha e água. Características organolépticas/sensoriais: deve ser bem firme e seca e congelar de modo que não grude na hora do preparo, coloração amarelada, sabor não farináceo. Embalagem/rotulagem: embalagem contendo 1kg do produto, em pacotes plásticos transparentes etiquetados contendo nome do fornecedor, data de fabricação, data de validade e como armazenar.	Kg	-
22	Mandioca com casca - Sem sujidades, tamanho médio padrão, sem sinais de deterioração, in natura, última safra.	Kg	-
23	Melado - Produto obtido pela concentração do caldo de cana-de- açúcar. Embalagem resistente de 1Kg. No seu rótulo deverá conter informação nutricional, prazo de validade bem visível.	Kg	-
24	Moranga cabotiá - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.	Kg	-
25	Morango - Serem frescos e sãos, terem atingidos grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para consumo.	Kg	-



Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

26	Pão cachorro quente - Peso aproximado de 50 g por unidade, fresco de 1° qualidade. Especificações do fabricante, rótulo, validade e data de fabricação visível na embalagem.	Kg	-
27	Pepino - De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	•
28	Repolho - Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	Kg	•
29	Tangerina ponkan - "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	Kg	-
30	Tempero verde - Maços com salsinha e cebolinha, em bom estado de conservação isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos	Maços	-

Recebido:/	
Assinatura e carimbo:	Nutricionista responsável técnica

ANEXO 5

MINUTA

MINUTA DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEM LICITAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

CONTRATO Nº /2024.

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 municipal, verba **FNDE/PNAE**, 2° semestre de 2024, descritos



MUNICÍPIO DE ERVAL GRANDE a Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001

Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

nos itens enumerados na Cláusula Sexta, todos de acordo com a Chamada Pública nº 002/2024 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 do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

- I Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta 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\$ 40.000,00.

CLÁUSULA QUARTA:

O(S) CONTRATADO(S) FORNECEDOR(ES) 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 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

CLÁUSULA QUINTA:

As quantidades e as datas de cada entrega deverão obedecer ao Cronograma de entrega, de acordo com o anexo 4, a serem realizadas no período de fevereiro a julho de 2024.

A entrega das mercadorias deverá ser feita na Secretaria Municipal de Educação, sito a Avenida Capitão Batista Grando, no Setor de Alimentação Escolar, nas terças -feiras de manhã até às 09h00min, semanalmente, conforme cronogramas de entrega em anexo;

a. 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;



Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

b. Nos itens entregues por cooperativa, a mesma deverá fornecedor um relatório a cada entrega de produtos contendo: descrição do produto, quantidade, nome do produtor fornecedor, CPF, carteira de Identidade, DAP, Endereço e Telefone.

CLÁUSULA SEXTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) **CONTRATADO** (A) receberá o valor de............ R\$, conforme listagem anexa a seguir:

·	aioi de K\$, comornie nstagem anexa a segui	1.		*Preco d	e Aquisição
Item	PRODUTOS	Unidade	Qtd.	3	R\$)
				`	Valor Total
01	Acelga - Limpa, fresca, de primeira, tamanho médio e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser 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.	Unid	30	3,85	115,50
02	Açúcar mascavo - Obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém extraído, sem passar pelos processos de lavagem e branqueamento químico, conservando assim boa parte das vitaminas e sais minerais. Embalagem de 1 kg.	Kg	40	16,00	640,00
03	Alface - Tipo crespa ou lisa, de primeira qualidade, limpa, fresca, não amassada, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unid	450	4,50	2.025,00
04	Banana Prata - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.	Kg	120	5,50	660,00



	T		1		
	Batata doce - De primeira qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com	Kg	150	4,00	600,00
05	polpa compacta e firme, devendo ser bem				
US	desenvolvidas, sem lesões de origem,				
	rachaduras e cortes, sem danos físicos e				
	mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
	Beterraba - De tamanho regular, de 1 ^a	Kg	150	6,00	900,00
06	qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta,				
06	firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração				
	uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.	T 7	=0	22.00	1.740.00
	Biscoito caseiro - Acondicionado em	Kg	70	22,00	1.540,00
	embalagens transparentes, sem sujidades e				
07	sinais de mofo. Embalagens intactas. No seu				
	rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação,				
	validade.				
	Biscoito de açúcar mascavo - Acondicionado	Kg	50	23,50	1.175,00
	em embalagens transparentes, sem sujidades e	6		23,50	1.175,00
00	sinais de mofo. Embalagens intactas. No seu				
08	rótulo deverá conter informação nutricional por				
	porção, ingredientes, data de fabricação,				
	validade.				
	Biscoito de fubá – Acondicionado em	Kg	60	22,00	1.320,00
	embalagens transparentes, sem sujidades e				
09	sinais de mofo. Embalagens intactas. No seu				
0,5	rótulo deverá conter informação nutricional por				
	porção, ingredientes, data de fabricação,				
	validade.	TI:-J	100	0.50	950.00
	Brócolis - De primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento	Unid	100	8,50	850,00
	adequado para consumo. Coloração totalmente				
10	verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos				
10	que possam alterar Sua aparência. Isento de				
	enfermidades e danos físicos oriundos do				
	manuseio e transporte				
	Carne suína sem osso, cortes em cubos -	Kg	150	29,00	4.350,00
	Congelada com no máximo 2% de gordura, com				
11	cor, odor e aparência característicos, sem sinais				
11	de descongelamento ou de água nas				
	embalagens, acondicionadas em pacotes				
	contendo 1 kg do produto.			_	06 = 7 =
	Cebola - De primeira qualidade, tamanho de	Kg	150	5,50	825,00
12	médio a grande, sem rama, fresca, compacta e				
	firme, sem lesões de origem física ou mecânica,				
	rachadura e/ou cortes, tamanho e colorações				



	uniformes, de colheita recente.				
13	Cenoura - De primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e/ou cortes, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Não vir refrigerada, e nem escura por ter passado por refrigeração.	Kg	60	5,00	300,00
14	Couve-flor - De primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Unid	80	8,50	680,00
15	Cuca caseira simples – Produto fresco, a massa deve conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura (manteiga ou margarina), leite/água, ovos, fermento biológico e especiarias (canela, nós moscada ou erva doce). Farofa deve conter açúcar, margarina, farinha de trigo e canela. A cuca precisa ser bem crescida (não batumada) e assada. Embalagem/rotulagem: deve ser embalada uma a uma, em pacotes plásticos transparentes próprios para alimentos, contendo etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação e data de validade.	Kg	120	18,00	2.160,00
16	Esfirra assada com recheio de frango - Unidade de 50g. Deve conter os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal e recheada com frango. Devem ser preparadas com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa. Deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg. PRODUTO FRESCO.	Kg	40	30,80	924,00
17	Feijão preto - Sem sinais de deterioração ou presença de insetos, última safra. Embalagem	Kg	150	11,00	1.650,00



	transparente e intacta de 1Kg.				
18	Laranja Valência - Tamanho médio padrão, sem sinais de deterioração, in natura, última safra.	Kg	800	3,00	2.400,00
19	Leite integral em pó - Instantâneo (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg.	Kg	35	42,00	1.470,00
20	Leite integral UHT 01 litro - Embalagem caixas intactas, sem rasuras ou amassados. No seu rótulo deverá conter informação nutricional, prazo de validade bem visível/lote.	Litros	900	7,00	6.300,00
21	Macarrão caseiro com ovos tipo espaguete ou penne - A massa deverá conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos de galinha e água. Características organolépticas/sensoriais: deve ser bem firme e seca e congelar de modo que não grude na hora do preparo, coloração amarelada, sabor não farináceo. Embalagem/rotulagem: embalagem contendo 1kg do produto, em pacotes plásticos transparentes etiquetados contendo nome do fornecedor, data de fabricação, data de validade e como armazenar.	Kg	250	16,50	4.125,00
22	Mandioca com casca - Sem sujidades, tamanho médio padrão, sem sinais de deterioração, in natura, última safra.	Kg	500	5,50	2.750,00
23	Melado - Produto obtido pela concentração do caldo de cana-de-açúcar. Embalagem resistente de 1Kg. No seu rótulo deverá conter informação nutricional, prazo de validade bem visível.	Kg	30	17,50	525,00
24	Moranga cabotiá - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.	Kg	70	5,50	385,00
25	Morango - Serem frescos e sãos, terem atingidos grau máximo de maturação que lhes	Kg	100	24,50	2.450,00



Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

	permita suportar a manipulação, o transporte e o				
	armazenamento em condições adequadas para				
	7 - 7				
	consumo.	T 7	100	1 6 70	1 000 00
	Pão cachorro quente - Peso aproximado de 50	Kg	120	16,50	1.980,00
26	g por unidade, fresco de 1° qualidade.				
20	Especificações do fabricante, rótulo, validade e				
	data de fabricação visível na embalagem.				
	Pepino - De 1 ^a qualidade, apresentando	Kg	70	4,50	315,00
27	tamanho, cor e formação uniformes, devendo				
27	ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e				
	mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
	Repolho - Tamanho médio, primeira qualidade,	Kg	100	5,50	550,00
	cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos,	8	200	2,20	223,00
	tenros, sem manchas e com coloração uniforme,				
	livres de terra nas folhas externas. Não serão				
28	permitidos defeitos nas verduras que afetem a				
	-				
	· ·				
	=				
		Kg	300	4,50	1.350,00
	-				
	80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e				
29	esmagamento. Isenta de materiais terrosos e				
	umidade externa anormal, livre de sujidades,				
	parasitas e larvas, sem danos físicos e				
	mecânicos.				
	Tempero verde - Maços com salsinha e	Maços	100	4,50	450,00
20	cebolinha, em bom estado de conservação isenta	,		,	,
20					
30	de sinais de apodrecimento, sujidades e				
29	sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Tangerina ponkan - "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Tempero verde - Maços com salsinha e	Kg	300	4,50	1.350,00

^{*}Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 04/2015, Art. 29 §3°).

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária: 05.04 33.90.30.07.00.00 na atividade 2024- PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.



Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

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.
- 9.1 Não será efetuado qualquer pagamento ao **CONTRATADO** enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- 9.2 A CONTRATADA sujeita-se às seguintes penalidades e multas:
 - 9.2.1 multa de 0,5%(meio por cento) por dia de atraso, limitado esta a 20 (vinte) dias, após o qual será considerada inexecução contratual;
 - 9.2.2 multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulado com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um) ano.
 - 9.2.3 multa de 10% (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois) anos.
 - 9.2.4 Na hipótese de aplicação de multa, fica assegurado ao contratante o direito de compensar o valor em eventuais créditos da contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos de FNDE em tempo hábil.

CLÁUSULA ONZE:

Os casos de inadimplência da **CONTRATANTE** proceder-se-á conforme o § 1°, do art. 20 da Lei n° 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DOZE:

O **CONTRATADO FORNECEDOR** deverá guardar pelo prazo de 5 (cinco) 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 TREZE:

O **CONTRATANTE** se compromete em guardar pelo prazo de 5(cinco) anos as 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 QUATORZE:

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 QUINZE:

- O **CONTRATANTE** em razão as 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 do **CONTRATADO**;
 - 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 DEZESSEIS:

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

CLÁUSULA DEZESSETE:

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 DEZOITO:

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 003/2017, pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013, Resolução CD/FNDE nº 04/2015 e pela Lei nº 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omisso.

CLÁUSULA DEZENOVE:

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

CLÁUSULA VINTE:



Av. Capitão Batista Grando, nº 242 - CEP 99750 - 000 CNPJ 87.613.436/0001-34 Fones (54) 3375 1144 e 3375 1114 e Fax (54) 3375 1331

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 VINTE E UM:

Este Contrato, desde que observada à formalização à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Vinte, poderá ser rescindindo, 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 VINTE E DOIS:

O período de vigência do presente contrato administrativo será até 31 de dezembro de 2024.

CLÁUSULA VINTE E TRÊS:

É competente o Foro da Comarca de São Valentim 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.

Erval Grande-RS, de de 2024.				
SUZINEI SCHNEIDER Prefeito Municipal	Contratado			
TESTEMUNHAS:				