



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



PROCESSO LICITATÓRIO N.º. 76/2017.

MODALIDADE: Dispensa de Licitação

Chamada Pública.

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DA BOA VISTA**, Estado de Santa Catarina, situada à Rua São Luiz, n.º. 210, CONVIDA para **CHAMADA PÚBLICA, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, CONFORME LEI N.º. 11.947 DE 16/06/2009, RESOLUÇÃO N.º. 38 DO FNDE DE 16/07/2009 E RESOLUÇÃO N.º 4 DE 02 DE ABRIL DE 2015**. Este Município no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 21 da Lei 11.947/2009 e na Resolução FNDE/CD n.º. 38/2009, através da **Secretaria Municipal de Educação**, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, durante o período da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2017. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até as 08:45 horas do dia 08 de janeiro de 2018, na Prefeitura Municipal junto ao Setor de Licitações.

1. DO OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, para o exercício 2018, conforme especificações e preços máximos expressos abaixo.

| Item | Produto | Und | Quant. | Preço unitário | Preço total |
|------|--|------|--------|----------------|-------------|
| 01 | Alface americana – frescas, novas e não amassadas. De 1ª qualidade, limpas, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Tamanho médio a grande. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Und | 150 | 2,50 | 375,00 |
| 02 | Alface crespa – frescas, novas e não amassadas. De 1ª qualidade, limpas, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Tamanho médio a grande. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Und | 80 | 2,50 | 200,00 |
| 03 | Agrião – De 1ª qualidade, limpos, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Tamanho médio a grande. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Maço | 40 | 3,25 | 130,00 |
| 04 | Batata doce – limpa, nova, de 1ª qualidade, lisa, firme e compacta, devendo ser 1graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg | 120 | 3,50 | 420,00 |
| 05 | Beterraba – nova, de 1ª qualidade, especial, grau médio de amadurecimento, limpas, sem barro, acondicionadas em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto, peso | Kg | 50 | 4,00 | 200,00 |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|--|------|-----|-------|----------|
| | identificado e data de entrega. | | | | |
| 06 | Biscoito caseiro – Biscoito de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente e atóxico, contendo peso, data de fabricação, prazo de validade, e a rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. | Kg | 120 | 18,00 | 2.160,00 |
| 07 | Brócolis – maços novos, limpos, sem sujidades, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Maço | 70 | 4,00 | 280,00 |
| 08 | Cenoura – nova, limpa, sem barro, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. A embalagem deverá conter nome do produto, peso identificado e data de entrega. | Kg | 60 | 4,50 | 270,00 |
| 09 | Chuchu – novos, limpos, sem barro, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. Entregue em embalagens plásticas específicas para alimentos com nome do produto, data de entrega e peso identificado. | Kg | 60 | 3,50 | 210,00 |
| 10 | Couve flor – unidades novas, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, limpas, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Com peso médio de 1k300g a 1k600g. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Und | 70 | 4,55 | 318,50 |
| 11 | Couve folha – folhas de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, limpas, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com data de entrega e nome do produto. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. | Maço | 50 | 2,55 | 127,50 |
| 12 | Cuca recheada – Cuca de ótima qualidade, íntegra produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso aproximado de 500 a 700 gramas a unidade. A embalagem deve ser plástico transparente e atóxico, contendo peso, data de fabricação, prazo de validade, e a rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. | Und | 140 | 8,00 | 1.120,00 |
| 13 | Macarrão caseiro – A embalagem deve estar | Kg | 50 | 13,00 | 650,00 |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|---|------|-----|-------|----------|
| | acondicionada, plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deve constar data de fabricação e data de vencimento com no mínimo 30 dias. Contendo 500 g | | | | |
| 14 | Mandioca – frescas descascadas e limpas, 1ª qualidade, acondicionada em embalagens específicas para alimentos. Livre de danos fisiológicos e fungos. | Kg | 120 | 4,10 | 492,00 |
| 15 | Morango in natura – de primeira qualidade, embalagem em bandeja de plástico transparente, apresentando grau médio de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, contendo aproximadamente 400g por bandeja. | Kg | 40 | 16,50 | 660,00 |
| 16 | Pão caseiro (branco/milho/centeio/cenoura e beterraba) - O pão deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, deve estar isento de matéria terrosa, parasitas e qualquer outro organismo, micro-organismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O aspecto do pão deverá ser de massa cozida, o miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A embalagem de cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deve constar data de fabricação e data de vencimento. Peso aproximado de 650 gramas por unidade. | Und | 170 | 8,00 | 1.360,00 |
| 17 | Repolho – limpos, frescos, de boa qualidade. Unidades acima de 2 kg. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Entregue em embalagens plásticas específicas para alimentos com nome do produto, data de entrega e peso identificado. | Kg | 80 | 2,13 | 170,40 |
| 18 | Rúcula – fresca, limpa, nova 1ª qualidade, as folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas, acondicionada em embalagens específicas para alimentos. | Und | 60 | 3,00 | 180,00 |
| 19 | Tempero Verde – salsa, cebolinha verde e manjeriço, entregue em maços frescos, limpos, livres de danos fisiológicos. | Maço | 60 | 2,75 | 165,00 |
| 20 | Tomate cereja – de 1ª qualidade. Deve apresentar | Kg | 40 | 6,75 | 270,00 |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|--|----|-----|-------|----------|
| | característica bem formada, livre de sujidades, danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento, acondicionado em embalagens específicas para alimentos. A embalagem deve conter data de entrega e peso identificado. | | | | |
| 21 | Abobrinha - Polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médios e uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. Embalagem em kg, boa qualidade, inteira. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 50 | 4,00 | 200,00 |
| 22 | Açúcar mascavo – pacote de 01 kg, origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, embalagem plástica, transparente, resistente. Deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Com registro no ministério da Saúde. | kg | 100 | 10,00 | 1.000,00 |
| 23 | Alho - novo, grupo roxo, subgrupo nobre, tipo especial, classe 4, de primeira qualidade, limpo, não deverá apresentar problemas de coloração não característica, estar machucado, brotamento, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a casca embalados de acordo com solicitação. Acondicionado em embalagem plástica resistente e especial para alimentos, com identificação do fornecedor e prazo de validade. Acondicionado em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 40 | 30,00 | 1.200,00 |
| 24 | Amendoim - Cru com pele, grupo descascado, subgrupo industrial, classe média, subclasse clara, tipo único. Grãos secos, são e limpos, de primeira qualidade. Sem fermentação e mofos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em pacotes de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente. Validade mínima de 4 meses. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e lote. Indústria Brasileira. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 40 | 10,00 | 400,00 |
| 25 | Batata inglesa – escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200 gramas a unidade. Sem emissão de brotos, 1ª qualidade, nova. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, livres de rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, com coloração própria, livres de pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem especial para alimentos, em saco tipo | kg | 160 | 3,00 | 480,00 |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|---|----|------|-------|----------|
| | telinha, contendo 1 kg em cada pacote, resistente e com etiquetas constando o fornecedor. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar | | | | |
| 26 | Cebola – Classe média (4), tipo especial, podendo ser “graúda” deve possuir diâmetro maior ou igual a 75 mm e menor ou igual a 90 mm, pesando entre 100 g a 200 g a unidade. Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo: Brotado, dano mecânico, manchas escuras, ausência de catafilos e podre. Não será tolerado na cebola inteira a ausência de catafilo (pelada). O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, Deverá ser de safra, não murcha, nova. Acondicionada em embalagens especiais para alimentos, em saco tipo telinha, contendo a quantidade conforme solicitação descrita. Acondicionada em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 200 | 2,50 | 500,00 |
| 27 | Limão in natura – Características gerais: De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, murcha, sem defeitos físicos ou dano mecânico. A polpa deve estar intacta e firme. Deve ser fresco, atingido o grau máximo ao tamanho (médio), aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Acondicionados em caixas adequadamente higienizadas. Acondicionado em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 50 | 5,00 | 250,00 |
| 28 | Mel de abelha – natural, puro, sem conservantes e aditivos. Embalagem de 1 kg em potes de plástico ou de vidro. Produto sem a presença de edulcorantes, aromatizantes, conservantes, corantes, espessantes ou sintéticos bem como corretivos de acidez. Produto registrado no Ministério da Agricultura, inspecionado. Deve constar tabela de informação nutricional e todas as informações obrigatórias da embalagem, data de fabricação máxima 60 dias anteriores ao ato da entrega e prazo de validade de 11 meses da data de entrega do produto. | kg | 30 | 20,00 | 600,00 |
| 29 | Melado de cana – melado batido, fresco, de 1ª qualidade. Produto registrado no Ministério da Agricultura, inspecionado. Deve constar tabela de informação nutricional, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, com mínimo de 06 meses. Embalagem contendo 01 kg , confeccionada em material plástico. | kg | 30 | 10,00 | 300,0 |
| 30 | Melancia – Características Gerais: De Primeira qualidade, pesando aproximadamente 10 kg cada fruto. Não devem conter substâncias terrosas, | kg | 1000 | 1,80 | 1.800,00 |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|--|----|-----|------|----------|
| | sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, livre de resíduos de fertilizantes. Aspecto característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras. Devem ser frescas e uniformes, cor e sabor próprios da espécie. A polpa deve estar intacta e firme. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | | | | |
| 31 | Milho para pipoca - acondicionado em embalagem plástica, pacote com 01 kg, 1ª qualidade. | kg | 35 | 5,00 | 175,00 |
| 32 | Pepino in natura - frutos colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol. Frutos frescos acondicionados. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 200 | 2,20 | 440,00 |
| 33 | Pimentão – Firme, intacto, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. O pimentão deverá ser médio, possuir comprimento maior ou igual a 10 cm. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deve estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades, ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 80 | 7,00 | 560,00 |
| 34 | Repolho roxo – roxo, liso fresco, tamanho médio de 1,5 a 2 kg e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes. Acondicionada em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 100 | 3,90 | 390,00 |
| 35 | Tomate paulista – grau médio de amadurecimento (colorido), com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. De 1ª qualidade, não deverá ter frutos estragados. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passados e feridos. Os produtos deveram estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Acondicionada em embalagem especial para alimentos, em saco tipo telinha, contendo 1 kg em cada pacote, resistente com etiquetas constando o fornecedor. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 250 | 5,00 | 1.250,0 |
| 36 | Feijão preto – Pacote de 01 kg, feijão classe preto, grupo/tipo I, 100% feijão preto (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>), de safra nova. Constituído de, no mínimo, 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos diformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e | kg | 220 | 6,00 | 1.320,00 |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | |
|--|--|--|-------|-----------|
| pedras), bolor, mofos, caruncho, rendimento inadequado. A embalagem deverá ser de plástico, transparente e atóxico, resistente, com solda reforçada e íntegra, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e acondicionados em fardos lacrados. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega. A embalagem deverá apresentar lote do produto e Registro no órgão competente. Deve ser entregue pacotes de 01 kg. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | | | | |
| | | | Total | 20.623,40 |

Paragrafo primeiro: Para garantir a qualidade higiênico sanitária dos alimentos fornecidos na Alimentação Escolar de São Miguel da Boa Vista/SC pelos fornecedores interessados, desde que abrangidos pela Resolução n. 038, de 16 de julho de 2009 e Resolução n. 4, de 2 de abril de 2015 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, os produtos entregues deverão estar de acordo com as recomendações da Vigilância Sanitária e Legislação Vigente. Poderão ocorrer visitas técnicas aos fornecedores durante o período de entrega de gêneros alimentícios para as Unidades Escolares do referido município.

Paragrafo segundo: Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (Art.33 da Resolução CD/FNDE nº26 de 17/06/2013), Lei nº. 9972/00. Os gêneros alimentícios devem atender as especificações técnicas constantes no objeto deste edital.

2. DATA, LOCAL E HORA PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

Os interessados em participar da presente Chamada Pública deverão entregar, até o dia, hora e local mencionados no preâmbulo deste Edital, ao Presidente da Comissão Municipal de Licitações do Município, na Prefeitura Municipal junto ao Setor de Licitações, 02 (dois) envelopes distintos, sendo um de documentação – HABILITAÇÃO e outro de PROJETO DE VENDA.

3. ENVELOPE Nº. 01 – HABILITAÇÃO – GRUPO FORMAL OU INFORMAL, E DE AGRICULTORES FAMILIARES OU PRODUTORES INDIVIDUAIS.

Os fornecedores da agricultura familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de fornecedor individual, grupos formais e grupos informais, de acordo com o artigo 27 da resolução FNDE nº 4 de 2 de abril de 2015.

3.1 – Os proponentes deverão apresentar no Envelope nº. 01 – HABILITAÇÃO – INDIVIDUAL, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CPF;
- Extrato da DAP Físico do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e ou empreendedor familiar rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante;
- Prova de atendimento de requisitos previsto em lei específica, quando este for o caso;
- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria relacionada no projeto de venda.

3.2 - Os proponentes deverão apresentar no Envelope nº. 01 – HABILITAÇÃO – GRUPO FORMAL, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas emitida a no máximo 60 dias;
- Prova de regularidade junto ao FGTS, Fazenda Federal, Dívida Ativa da União;



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



- d) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- e) Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar;
- f) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- g) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- h) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

3.3. Os proponentes deverão apresentar no Envelope nº. 01 – HABILITAÇÃO – GRUPO INFORMAL, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CPF;
- b) Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e ou empreendedor familiar rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante;
- d) Prova de atendimento de requisitos previsto em lei específica, quando este for o caso;
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria relacionada no projeto de venda.

4. ENVELOPE Nº. 02 – DO PROJETO DE VENDA

4.1 – No envelope nº. 02 segue a entrega do Projeto de Venda, conforme especificações do Anexo I deste edital, devendo obedecer ao que se segue:

- a) Ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação completa da associação ou cooperativa ou produtor individual, datada e assinada por seu representante legal;
- b) Discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações do Anexo I;
- c) Preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em Reais e com até duas casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00).
- d) Quando se tratar de grupos devem ser apresentados juntamente com o projeto ata com o nome dos participantes.

Na ausência ou desconformidade de qualquer documento poderá ser concedido prazo para regularização conforme análise da comissão julgadora.

5. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas 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.

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada 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.

5.3. Em cada grupo de projetos, será observada 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 agroecológicos, 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);



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



Caso a Ex. 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, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

5.4. 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.

5.5. 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. DO LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE

6.1 - Os gêneros alimentícios, objeto desta Chamada Pública, deverão ser entregues no Setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua João Hugo Hoss, centro, conforme cronograma de entrega emitido mensalmente, solicitado previamente pelo responsável do setor de nutrição, a qual será responsável por atestar seu recebimento, no período da assinatura do termo contratual até 31 de dezembro de 2018.

7. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

7.1 – As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida no Edital. De acordo com a Lei nº. 8135/1990 “é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os de mais alto custo ou entregar materiais impróprios ao consumo” (art. 7º, incisos III e IX).

7.2 – As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.

7.3 – As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.

7.4 – As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

7.5 – Deverão estar isentas de:

7.5.1 – Substâncias terrosas;

7.5.2 – Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

7.5.3 – Sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens;

7.5.4 – Sem umidade externa anormal;

7.5.5 – Isentas de odor e sabor estranhos;

7.5.6 – Isenta de enfermidades;

7.5.7 – Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

7.5.8 - Para garantir a qualidade higiênica sanitária dos alimentos fornecidos na Alimentação Escolar de São Miguel da Boa Vista pelos fornecedores interessados, por meio do presente edital, os mesmos devem adequar-se à Resolução nº 038, de 16 de junho de 2009 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os produtos entregues deverão estar de acordo com as recomendações da Vigilância Sanitária, os produtos processados deverão ter rótulo de informação nutricional (especificada em cada item), e os manipuladores de alimentos devem ter carteirinha de saúde atualizada. Poderão ocorrer visitas técnicas aos fornecedores durante o período de entrega de gêneros alimentícios para as Unidades Escolares do referido município.

8. DA CONTRATAÇÃO

8.1 – Uma vez declarado vencedor, o Proponente vendedor deverá assinar o contrato de compra e venda de gêneros alimentícios.



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



8.2 – O limite individual de venda por agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP)/ano.

9. DO PAGAMENTO

9.1 – O pagamento será realizado conforme a disponibilidade do recurso do PNAE, até o dia 12 do mês subsequente após a última entrega do mês, através de depósito em conta corrente, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 – A presente Chamada Pública poderá ser obtida na sede da Prefeitura Municipal, no setor de licitações, no horário de 07:30 às 11:30 e das 13:00 as 17:00 horas, de segunda à sexta-feira até o último dia previsto para entrega dos envelopes;

10.2 – Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de preço da Agricultura Familiar (PGPAF).

10.3 – Para composição do preço de referência serão considerados os preços de referência praticados no âmbito do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos).

10.4 – O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil.

10.5 – Faz parte integrante do presente expediente:
ANEXO I – MODELO DE PROJETO DE VENDA
ANEXO II – MODELO DO CONTRATO

10.6 - Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos no Setor de compras, no endereço mencionado no preâmbulo, no horário das 07:30 às 11:30 e das 13:00 as 17:00 horas, até o último dia previsto para entrega dos envelopes.

10.7- Para as questões decorrentes da execução deste termo de contrato, fica eleito o Foro da Comarca de Maravilha, Estado de Santa Catarina, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado ou especial que possa ser.

São Miguel da Boa Vista/SC, 15 de dezembro de 2017.

VILMAR SCHMAEDECKE
Prefeito Municipal



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



ANEXO I

FORMULÁRIO PARA PROJETO DE VENDA
LICITANTE: ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DA BOA VISTA/SC
ENDEREÇO: RUA SÃO LUIZ, 210.
CNPJ: 80.912.124/0001-82
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 76/2017.
MODALIDADE: CHAMADA PUBLICA.

FORMULÁRIO PARA ENTREGA DA PROPOSTA

Proponente:

Endereço:

Cidade:.....CEP.....

CNPJ/CPF:.....RG.....

BANCO:.....AGENCIA:.....C/C:.....

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR. Identificação da proposta de atendimento ao edital/chamada pública.

| Item | Produto | Und | Quant. | Preço unitário | Preço total |
|------|--|------|--------|----------------|-------------|
| 01 | Alface americana – frescas, novas e não amassadas. De 1ª qualidade, limpas, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Tamanho médio a grande. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Und | 150 | | |
| 02 | Alface crespa – frescas, novas e não amassadas. De 1ª qualidade, limpas, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Tamanho médio a grande. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Und | 80 | | |
| 03 | Agrião – De 1ª qualidade, limpos, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Tamanho médio a grande. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Maço | 40 | | |
| 04 | Batata doce – limpa, nova, de 1ª qualidade, lisa, firme e compacta, devendo ser 11graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e | Kg | 120 | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|--|------|-----|--|--|
| | sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | | | | |
| 05 | Beterraba – nova, de 1ª qualidade, especial, grau médio de amadurecimento, limpas, sem barro, acondicionadas em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto, peso identificado e data de entrega. | Kg | 50 | | |
| 06 | Biscoito caseiro – Biscoito de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente e atóxico, contendo peso, data de fabricação, prazo de validade, e a rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. | Kg | 120 | | |
| 07 | Brócolis – maços novos, limpos, sem sujidades, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Maço | 70 | | |
| 08 | Cenoura – nova, limpa, sem barro, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. A embalagem deverá conter nome do produto, peso identificado e data de entrega. | Kg | 60 | | |
| 09 | Chuchu – novos, limpos, sem barro, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. Entregue em embalagens plásticas específicas para alimentos com nome do produto, data de entrega e peso identificado. | Kg | 60 | | |
| 10 | Couve flor – unidades novas, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, limpas, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Com peso médio de 1k300g a 1k600g. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Und | 70 | | |
| 11 | Couve folha – folhas de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, limpas, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com data de entrega e nome do produto. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. | Maço | 50 | | |
| 12 | Cuca recheada – Cuca de ótima qualidade, íntegra produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos | Und | 140 | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|---|-----|-----|--|--|
| | industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso aproximado de 500 a 700 gramas a unidade. A embalagem deve ser plástico transparente e atóxico, contendo peso, data de fabricação, prazo de validade, e a rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. | | | | |
| 13 | Macarrão caseiro – A embalagem deve estar acondicionada, plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deve constar data de fabricação e data de vencimento com no mínimo 30 dias. Contendo 500 g | Kg | 50 | | |
| 14 | Mandioca – frescas descascadas e limpas, 1ª qualidade, acondicionada em embalagens específicas para alimentos. Livre de danos fisiológicos e fungos. | Kg | 120 | | |
| 15 | Morango in natura – de primeira qualidade, embalagem em bandeja de plástico transparente, apresentando grau médio de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, contendo aproximadamente 400g por bandeja. | Kg | 40 | | |
| 16 | Pão caseiro (branco/milho/centeio/cenoura e beterraba) - O pão do tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, deve estar isento de matéria terrosa, parasitas e qualquer outro organismo, micro-organismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O aspecto do pão deverá ser de massa cozida, o miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A embalagem de cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deve constar data de fabricação e data de vencimento. Peso aproximado de 650 gramas por unidade. | Und | 170 | | |
| 17 | Repolho – limpos, frescos, de boa qualidade. Unidades acima de 2 kg. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Entregue em embalagens plásticas específicas para alimentos com nome do produto, data de entrega e peso identificado. | Kg | 80 | | |
| 18 | Rúcula – fresca, limpa, nova 1ª qualidade, as folhas | Und | 60 | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|--|------|-----|--|--|
| | devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas, acondicionada em embalagens específicas para alimentos. | | | | |
| 19 | Tempero Verde – salsa, cebolinha verde e manjeriço, entregue em maços frescos, limpos, livres de danos fisiológicos. | Maço | 60 | | |
| 20 | Tomate cereja – de 1ª qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de sujidades, danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento, acondicionado em embalagens específicas para alimentos. A embalagem deve conter data de entrega e peso identificado. | Kg | 40 | | |
| 21 | Abobrinha - Polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médios e uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. Embalagem em kg, boa qualidade, inteira. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 50 | | |
| 22 | Açúcar mascavo – pacote de 01 kg, origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, embalagem plástica, transparente, resistente. Deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Com registro no ministério da Saúde. | kg | 100 | | |
| 23 | Alho - novo, grupo roxo, subgrupo nobre, tipo especial, classe 4, de primeira qualidade, limpo, não deverá apresentar problemas de coloração não característica, estar machucado, brotamento, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a casca embalados de acordo com solicitação. Acondicionado em embalagem plástica resistente e especial para alimentos, com identificação do fornecedor e prazo de validade. Acondicionado em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 40 | | |
| 24 | Amendoim - Cru com pele, grupo descascado, subgrupo industrial, classe média, subclasse clara, tipo único. Grãos secos, são e limpos, de primeira qualidade. Sem fermentação e mofos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em pacotes de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente. Validade mínima de 4 meses. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e lote. Indústria Brasileira. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 40 | | |
| 25 | Batata inglesa – escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200 gramas a unidade. Sem emissão de brotos, 1ª qualidade, nova. | kg | 160 | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|---|----|-----|--|--|
| | Devem apresentar características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, livres de rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, com coloração própria, livres de pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem especial para alimentos, em saco tipo telinha, contendo 1 kg em cada pacote, resistente e com etiquetas constando o fornecedor. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar | | | | |
| 26 | Cebola – Classe média (4), tipo especial, podendo ser “graúda” deve possuir diâmetro maior ou igual a 75 mm e menor ou igual a 90 mm, pesando entre 100 g a 200 g a unidade. Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo: Brotado, dano mecânico, manchas escuras, ausência de catafilos e podre. Não será tolerado na cebola integra a ausência de catafilo (pelada). O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, Deverá ser de safra, não murcha, nova. Acondicionada em embalagens especiais para alimentos, em saco tipo telinha, contendo a quantidade conforme solicitação descrita. Acondicionada em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 200 | | |
| 27 | Limão in natura – Características gerais: De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, murcha, sem defeitos físicos ou dano mecânico. A polpa deve estar intacta e firme. Deve ser fresco, atingido o grau máximo ao tamanho (médio), aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Acondicionados em caixas adequadamente higienizadas. Acondicionado em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 50 | | |
| 28 | Mel de abelha – natural, puro, sem conservantes e aditivos. Embalagem de 1 kg em potes de plástico ou de vidro. Produto sem a presença de edulcorantes, aromatizantes, conservantes, corantes, espessantes ou sintéticos bem como corretivos de acidez. Produto registrado no Ministério da Agricultura, inspecionado. Deve constar tabela de informação nutricional e todas as informações obrigatórias da embalagem, data de fabricação máxima 60 dias anteriores ao ato da entrega e prazo de validade de 11 meses da data de entrega do produto. | kg | 30 | | |
| 29 | Melado de cana – melado batido, fresco, de 1ª | kg | 30 | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|---|------|------|--|--|
| | qualidade. Produto registrado no Ministério da Agricultura, inspecionado. Deve constar tabela de informação nutricional, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, com mínimo de 06 meses. Embalagem contendo 01 kg , confeccionada em material plástico. | | | | |
| 30 | Melancia – Características Gerais: De Primeira qualidade, pesando aproximadamente 10 kg cada fruto. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, livre de resíduos de fertilizantes. Aspecto característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras. Devem ser frescas e uniformes, cor e sabor próprios da espécie. A polpa deve estar intacta e firme. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 1000 | | |
| 31 | Milho para pipoca - acondicionado em embalagem plástica, pacote com 01 kg, 1ª qualidade. | kg | 35 | | |
| 32 | Pepino in natura - frutos colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol. Frutos frescos acondicionados. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 200 | | |
| 33 | Pimentão – Firme, intacto, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. O pimentão deverá ser médio, possuir comprimento maior ou igual a 10 cm. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, ferimento com exposição de polpa, murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deve estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades, ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 80 | | |
| 34 | Repolho roxo – roxo, liso fresco, tamanho médio de 1,5 a 2 kg e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes. Acondicionada em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 100 | | |
| 35 | Rúcula – fresca, limpa, nova 1ª qualidade, as folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas, acondicionada em embalagens específicas para alimentos. Acondicionada em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | Und. | 120 | | |
| 36 | Tomate paulista – grau médio de amadurecimento (colorido), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. De 1ª qualidade, não deverá ter frutos estragados. Não serão tolerados | kg | 250 | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|---|----|-----|-------|--|
| | os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passados e feridos. Os produtos deveram estar fresco, isento de substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Acondicionada em embalagem especial para alimentos, em saco tipo telinha, contendo 1 kg em cada pacote, resistente com etiquetas constando o fornecedor. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | | | | |
| 37 | Feijão preto – Pacote de 01 kg, feijão classe preto, grupo/tipo I, 100% feijão preto (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>), de safra nova. Constituído de, no mínimo, 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos diformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A embalagem deverá ser de plástico, transparente e atóxico, resistente, com solda reforçada e íntegra, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e acondicionados em fardos lacrados. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega. A embalagem deverá apresentar lote do produto e Registro no órgão competente. Deve ser entregue pacotes de 01 kg. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 220 | | |
| | | | | Total | |

| | | |
|--|-----------|------------------------|
| Total geral: | | |
| Descrição | do | valor total por |
| extenso:..... | | |
| DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS | | |
| | | |
| CARACTERISTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, objetivos, missão) | | |
| | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| |
|---|
| |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. |
| Local/data:..... |
| <hr style="width: 50%; margin: auto;"/> Assinatura do proponente e/ou representante legal CPF/CNPJ..... |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



ANEXO II – Modelo de Contrato

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

CONTRATO Nº. _____ /2017

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

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, através do Conselho Deliberativo da Comunidade Escolar, inscrito no CNPJ/MF sob n.º _____, representada neste ato pelo Prefeito Municipal Sr. _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado _____ (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com endereço na _____, 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](#) e da [Lei nº 8.666/93](#), e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº _____, 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 matriculados na rede de educação básica pública, durante a vigência deste instrumento contratual, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº. _____, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição, conforme tabela abaixo.

| Item | Produto | Und | Quant. | Preço unitário | Preço total |
|------|--|------|--------|----------------|-------------|
| 01 | Alface americana – frescas, novas e não amassadas. De 1ª qualidade, limpas, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Tamanho médio a grande. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Und | 150 | | |
| 02 | Alface crespa – frescas, novas e não amassadas. De 1ª qualidade, limpas, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Tamanho médio a grande. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Und | 80 | | |
| 03 | Agrião – De 1ª qualidade, limpos, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Tamanho médio a grande. Entregue conforme cronograma da | Maço | 40 | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|--|------|-----|--|--|
| | Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | | | | |
| 04 | Batata doce – limpa, nova, de 1ª qualidade, lisa, firme e compacta, devendo ser 20graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg | 120 | | |
| 05 | Beterraba – nova, de 1ª qualidade, especial, grau médio de amadurecimento, limpas, sem barro, acondicionadas em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto, peso identificado e data de entrega. | Kg | 50 | | |
| 06 | Biscoito caseiro – Biscoito de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente e atóxico, contendo peso, data de fabricação, prazo de validade, e a rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. | Kg | 120 | | |
| 07 | Brócolis – maços novos, limpos, sem sujidades, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Maço | 70 | | |
| 08 | Cenoura – nova, limpa, sem barro, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. A embalagem deverá conter nome do produto, peso identificado e data de entrega. | Kg | 60 | | |
| 09 | Chuchu – novos, limpos, sem barro, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. Entregue em embalagens plásticas específicas para alimentos com nome do produto, data de entrega e peso identificado. | Kg | 60 | | |
| 10 | Couve flor – unidades novas, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, limpas, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com peso. Com peso médio de 1k300g a 1k600g. Entregue conforme cronograma da Alimentação Escolar. A embalagem deverá conter nome do produto e data de entrega. | Und | 70 | | |
| 11 | Couve folha – folhas de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, limpas, sem barro, acondicionados em embalagens de plástico resistente, contendo etiqueta com data de entrega e nome do produto. Entregue conforme cronograma da Alimentação | Maço | 50 | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | Escolar. | | | | |
|----|---|-----|-----|--|--|
| 12 | Cuca recheada – Cuca de ótima qualidade, íntegra produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso aproximado de 500 a 700 gramas a unidade. A embalagem deve ser plástico transparente e atóxico, contendo peso, data de fabricação, prazo de validade, e a rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. | Und | 140 | | |
| 13 | Macarrão caseiro – A embalagem deve estar acondicionada, plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deve constar data de fabricação e data de vencimento com no mínimo 30 dias. Contendo 500 g | Kg | 50 | | |
| 14 | Mandioca – frescas descascadas e limpas, 1ª qualidade, acondicionada em embalagens específicas para alimentos. Livre de danos fisiológicos e fungos. | Kg | 120 | | |
| 15 | Morango in natura – de primeira qualidade, embalagem em bandeja de plástico transparente, apresentando grau médio de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, contendo aproximadamente 400g por bandeja. | Kg | 40 | | |
| 16 | Pão caseiro (branco/milho/centeio/cenoura e beterraba) - O pão do tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, deve estar isento de matéria terrosa, parasitas e qualquer outro organismo, micro-organismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O aspecto do pão deverá ser de massa cozida, o miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A embalagem de cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deve constar data de fabricação e data de vencimento. Peso aproximado de 650 gramas por unidade. | Und | 170 | | |
| 17 | Repolho – limpos, frescos, de boa qualidade. Unidades acima de 2 kg. Deve apresentar | Kg | 80 | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|--|------|-----|--|--|
| | característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Entregue em embalagens plásticas específicas para alimentos com nome do produto, data de entrega e peso identificado. | | | | |
| 18 | Rúcula – fresca, limpa, nova 1ª qualidade, as folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas, acondicionada em embalagens específicas para alimentos. | Und | 60 | | |
| 19 | Tempero Verde – salsa, cebolinha verde e manjeriço, entregue em maços frescos, limpos, livres de danos fisiológicos. | Maço | 60 | | |
| 20 | Tomate cereja – de 1ª qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de sujidades, danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento, acondicionado em embalagens específicas para alimentos. A embalagem deve conter data de entrega e peso identificado. | Kg | 40 | | |
| 21 | Abobrinha - Polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médios e uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. Embalagem em kg, boa qualidade, inteira. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 50 | | |
| 22 | Açúcar mascavo – pacote de 01 kg, origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, embalagem plástica, transparente, resistente. Deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Com registro no ministério da Saúde. | kg | 100 | | |
| 23 | Alho - novo, grupo roxo, subgrupo nobre, tipo especial, classe 4, de primeira qualidade, limpo, não deverá apresentar problemas de coloração não característica, estar machucado, brotamento, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a casca embalados de acordo com solicitação. Acondicionado em embalagem plástica resistente e especial para alimentos, com identificação do fornecedor e prazo de validade. Acondicionado em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 40 | | |
| 24 | Amendoim - Cru com pele, grupo descascado, subgrupo industrial, classe média, subclasse clara, tipo único. Grãos secos, são e limpos, de primeira qualidade. Sem fermentação e mofos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em pacotes de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente. Validade mínima de 4 meses. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e lote. Indústria Brasileira. Entrega conforme solicitação/ | kg | 40 | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | | | | | |
|--|---|----|-----|--|--|
| 25 | Batata inglesa – escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200 gramas a unidade. Sem emissão de brotos, 1ª qualidade, nova. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, livres de rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, com coloração própria, livres de pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem especial para alimentos, em saco tipo telinha, contendo 1 kg em cada pacote, resistente e com etiquetas constando o fornecedor. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar | kg | 160 | | |
| 26 | Cebola – Classe média (4), tipo especial, podendo ser “graúda” deve possuir diâmetro maior ou igual a 75 mm e menor ou igual a 90 mm, pesando entre 100 g a 200 g a unidade. Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo: Brotado, dano mecânico, manchas escuras, ausência de catafilos e podre. Não será tolerado na cebola integra a ausência de catafilo (pelada). O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, Deverá ser de safra, não murcha, nova. Acondicionada em embalagens especiais para alimentos, em saco tipo telinha, contendo a quantidade conforme solicitação descrita. Acondicionada em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 200 | | |
| 27 | Limão in natura – Características gerais: De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, murcha, sem defeitos físicos ou dano mecânico. A polpa deve estar intacta e firme. Deve ser fresco, atingido o grau máximo ao tamanho (médio), aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Acondicionados em caixas adequadamente higienizadas. Acondicionado em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 50 | | |
| 28 | Mel de abelha – natural, puro, sem conservantes e aditivos. Embalagem de 1 kg em potes de plástico ou de vidro. Produto sem a presença de edulcorantes, aromatizantes, conservantes, corantes, espessantes ou sintéticos bem como corretivos de acidez. Produto registrado no Ministério da Agricultura, inspecionado. Deve constar tabela de informação nutricional e todas | kg | 30 | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|--|------|------|--|--|
| | as informações obrigatórias da embalagem, data de fabricação máxima 60 dias anteriores ao ato da entrega e prazo de validade de 11 meses da data de entrega do produto. | | | | |
| 29 | Melado de cana – melado batido, fresco, de 1ª qualidade. Produto registrado no Ministério da Agricultura, inspecionado. Deve constar tabela de informação nutricional, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, com mínimo de 06 meses. Embalagem contendo 01 kg , confeccionada em material plástico. | kg | 30 | | |
| 30 | Melancia – Características Gerais: De Primeira qualidade, pesando aproximadamente 10 kg cada fruto. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, livre de resíduos de fertilizantes. Aspecto característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras. Devem ser frescas e uniformes, cor e sabor próprios da espécie. A polpa deve estar intacta e firme. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 1000 | | |
| 31 | Milho para pipoca - acondicionado em embalagem plástica, pacote com 01 kg, 1ª qualidade. | kg | 35 | | |
| 32 | Pepino in natura - frutos colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol. Frutos frescos acondicionados. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 200 | | |
| 33 | Pimentão – Firme, intacto, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. O pimentão deverá ser médio, possuir comprimento maior ou igual a 10 cm. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deve estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades, ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 80 | | |
| 34 | Repolho roxo – roxo, liso fresco, tamanho médio de 1,5 a 2 kg e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes. Acondicionada em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 100 | | |
| 35 | Rúcula – fresca, limpa, nova 1ª qualidade, as folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas, acondicionada em embalagens específicas para alimentos. Acondicionada em embalagem especial para alimentos. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | Und. | 120 | | |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



| | | | | | |
|----|---|----|-----|-------|--|
| 36 | Tomate paulista – grau médio de amadurecimento (colorido), com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. De 1ª qualidade, não deverá ter frutos estragados. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passados e feridos. Os produtos deverão estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Acondicionada em embalagem especial para alimentos, em saco tipo telinha, contendo 1 kg em cada pacote, resistente com etiquetas constando o fornecedor. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 250 | | |
| 37 | Feijão preto – Pacote de 01 kg, feijão classe preto, grupo/tipo I, 100% feijão preto (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>), de safra nova. Constituído de, no mínimo, 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos diformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A embalagem deverá ser de plástico, transparente e atóxico, resistente, com solda reforçada e íntegra, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e acondicionados em fardos lacrados. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega. A embalagem deverá apresentar lote do produto e Registro no órgão competente. Deve ser entregue pacotes de 01 kg. Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar. | kg | 220 | | |
| | | | | Total | |

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, observando o quantitativo estabelecido pela Contratante; Realizar a entrega do objeto do presente contrato, nos prazos e condições previstos; Pagar todos os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os itens fornecidos; Substituir o objeto rejeitado, sem custos adicionais, e em, no máximo, 12 (doze) horas da comunicação, recusado(s) pela fiscalização do contrato; Atender prontamente quaisquer exigências da fiscalização do contrato, inerentes ao objeto da contratação; Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições da habilitação; Assumir todos os gastos e despesas que fizer, para o adimplemento das obrigações decorrentes da contratação, tais como: transportes e demais custos que se fizerem necessários para a execução/entrega do bem; Entregar em local determinado pela fiscalização do contrato os itens solicitados conforme cronograma expedido pelo setor de nutrição e alimentação do município.

CLÁUSULA TERCEIRA:



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



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, descrito no quadro abaixo, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

a) O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do recibo de entrega pelo fornecedor ao servidor designado Apoio Administrativo em Nutrição Escolar (merendeira(o)).

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.

CLÁUSULA QUINTA:

O início da entrega dos gêneros alimentícios se dará após o recebimento do cronograma espedido mensalmente pelo setor de nutrição do município, Unidade Escolar/CONTRATANTE, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade prevista ou até que haja novo registro de preços (Chamada Pública).

Os produtos rejeitados pela fiscalização do contrato, deverão serem substituído no prazo máximo de 24 horas.

a. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

b. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nas Unidades Escolares, em dias a serem estabelecidos e nas quantidades requeridas, sempre com observância no quantitativo apresentado na chamada pública n.º _____/2017.

CLÁUSULA SEXTA:

A remuneração a ser paga ao fornecedor formal, informal e/ou individual será equivalente aos preços das vendas feitas à Unidade Escolar/CONTRATANTE, demonstradas pelos termos de entrega e descritos nas notas fiscais, em conformidade ao preço de aquisição.

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

Elemento de despesa: 33.50.41

Fonte:

| Proj/Atividade | Modalidade de aplicação. | Descrição |
|--|--------------------------|-------------------|
| 2.008 – Programa Alimentação Escolar Ensino Fundamental. | 33900000000000 | Aplicação direta. |
| 2.009 – Programa Alimentação Escolar Pré Escola. | 33900000000000 | Aplicação direta. |
| 2.010 – Programa Alimentação Escolar Creche. | 33900000000000 | Aplicação direta. |



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula quinta, efetuará o pagamento das NOTAS FISCAIS no valor correspondente às entregas do mês anterior ao do pagamento.

A fiscalização será através dos Secretários Municipais conforme decreto 31/2017, ora nominado fiscal do contrato, a execução/entrega efetiva do objeto licitado, qualidade dos produtos, bem como atestar sobre as notas fiscais/faturas a efetiva fiscalização, fazendo cumprir todas as normas deste edital e aplicando as sanções cabíveis em caso de necessidade.

CLÁUSULA NONA:

O CONTRATADO/FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA:

A UNIDADE ESCOLAR/CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento, apresentados nas prestações de contas, bem como o quantitativo de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar apresentados para o CONTRATADO/FORNECEDOR, ficando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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.

A contratada que deixar de entregar documentação exigida, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na entrega do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste e das demais cominações legais.

Em caso de inexecução do objeto, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento ou não veracidade das informações prestadas, a Contratada estará sujeita às seguintes penalidades:

I - advertência;

II - multas:



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



- a) Multa de 0,5% (meio por cento), calculado sobre o valor total do contrato, por dia de atraso na entrega do objeto constante no cronograma mensal expedido pelo setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação.
- b) Multa de 10% (vinte por cento), sobre o valor total do contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, não especificada na alínea "a" deste inciso, aplicada em dobro na reincidência.
- c) Multa de 10% (um por cento), sobre o valor do contrato, pela recusa em corrigir qualquer defeito ou substituição do itens recusadas ou rejeitadas pela fiscalização do contrato;
- d) Multa de 20% (oitenta por cento), sobre o valor do contrato, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em firmar o termo de contrato, no prazo e condições estabelecidas, bem como no caso de rescisão unilateral por interesse da contratada.
- e) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.
- No processo de aplicação de penalidades, é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, ficando esclarecido que o prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis contados da respectiva intimação.
- No caso de suspensão do direito de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e neste contrato e das demais cominações legais.
- O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou judicialmente.
- As sanções previstas no inciso, I poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, da Clausula décima primeira.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

O CONTRATANTE em razão da 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

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



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de educação do Município de São Miguel da Boa Vista/SC Escolar do Município, além de outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º. _____/2017, pela Resolução CD/FNDE n.º. 26 de 17/06/2013, N e alterações posteriores se houverem, e pela Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, incluindo prorrogação do prazo de validade mediante acordo formal entre as partes, resguardada as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

Este Contrato 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. Qualquer dos motivos previstos em lei.
- d. Por deliberação da administração pública.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

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 NONA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até que haja nova Chamada Pública.

CLÁUSULA VIGÉSIMA:

É competente o Foro da Comarca de Maravilha/SC para dirimir quaisquer dúvidas e ou questões que advirem 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.



Município de São Miguel da Boa Vista

Estado de Santa Catarina



PREFEITO MUNICIPAL
Contratante

NOME DO FORNECEDOR
Contratada

TESTEMUNHAS:

NOME: _____ - CPF nº _____
NOME: _____ - CPF nº _____