EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA 002/2017 PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO PRETO SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública n.º 002/2017, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução 26/2013/FNDE/MEC.

A Prefeitura Municipal de Pinheiro Preto, pessoa jurídica de direito público, com sede no Paço Municipal, Av. Marechal Arthur Costa e Silva nº 111, em Pinheiro Preto, inscrita no CNPJ sob n. 82.827.148/0001-69, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Pedro Rabuske, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução 26/2013/FNDE/MEC, 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/PNAE, durante o exercício do segundo semestre de 2017. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 04/10/2017, até às 9:00 horas, na sede da Prefeitura Municipal de Pinheiro Preto.

1. OBJETO

1.1 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, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Produto	Características Descrição	Unidade	Quantidade
Abóbora do tipo cabotiá	Características: Casca de cor verde escura e polpa laranja. Consistente.	Kg	60
Abobrinha Italiana	Características: Casca de cor verde e polpa branca. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	60
Acelga	Características: Entrega em unidades (média), Folhas íntegras e consistentes. Sem danos mecânicos. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas).	Und	100
Alface (diversos tipos)	Características: Entrega em unidades (média), variados tipos: crespa, americana, roxa e lisa. Folhas íntegras e consistentes. Sem danos mecânicos. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas).	Und	100
Alho	Produto fresco (in natura).	Kg	12
Almeirão	Características: Entrega em unidades (média), coloração forte e viva. Folhas tenras.	Und	30
Agrião	Características: Entrega em maços (tamanho médio), coloração verde escura e folhas tenras. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas).	Maços	80
Batata doce	Produto fresco (in natura).	Kg	60
Batata inglesa	Características: Monalisa, boa qualidade, tamanho médio. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	100
Batata salsa	Características: Boa qualidade, tamanho médio. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	40
Beterraba	Características: Boa qualidade, tamanho médio, consistente e coloração intensa. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	60

Brócolis	Características: Entrega em maços ou cabeças. Cor verde viva, sem machucados. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	40
Cebola	Características: Nacional, tamanho médio de 1ª qualidade. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	120
Cenoura	Características: 1ª qualidade, fresca, tamanho médio. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	80
Chicória	Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados)	Maços	40
Chuchu	Características: Verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	60
Couve flor	Características: Entrega em cabeças. Cor branca, sem machucados. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	60
Couve Folha	Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados).	Maços	40
Mandioca	Características: Boa qualidade, consistente higienizada e congelada. Descascada e embalada.	Kg	60
Pepino	Características: Casca de cor verde viva, aspecto firme.	Kg	60
Pimentão verde	Casca de cor verde viva, aspecto firme.	Kg	5
Pimentão vermelho	Casca de cor vermelho vivo, aspecto firme.	Kg	5
Pimentão amarelo	Casca de cor vermelho vivo, aspecto firme.	Kg	5
Rabanete	Aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor vermelha.	Kg	25
Repolho	Características: Tipo branco, fresco de 1ª qualidade, tamanho médio à grande. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	180
Rúcula	Características: Coloração intensa. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas).	Maços	50
Tempero verde (diversos tipos)	Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados). Entregar diversos tipos de temperos: cebolinha, salsinha, alecrim, manjericão, sálvia e manjerona.	Maços	150
Tomate	Características: Bem formados, lisos, livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole.	Kg	200
Vagem	Aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor verde ou verde com contorno marrom.	Kg	60
Banana do tipo caturra	Tamanho médio em processo de amadurecimento. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg	1000
Caqui	Características: casca íntegra, sem amassados. Tamanho médio.	Kg	180
Laranja	Características: Casca de cor alaranjada, odor agradável e doce.	Kg	200
Limão (galego e colonial)	Características: Tipo galego e colonial, entregar misto. Íntegros e sem batidas.	Kg	20
Maçã	Casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Tamanho médio.	Kg	500
Mexerica	Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegras. Os frutos são medianos, muito	Kg	100

	aromáticos, têm casca fina e lisa, sendo fáceis de descascar.		
Melancia	Casca íntegra, sem manchas e amassados. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg	150
Melão	Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg	150
Morango	Casca íntegra, sem manchas e amassados. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg	20
Ponkan	Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegros. Frutos grandes, fáceis de descascar, com gomos que também se separam facilmente.	Kg	100
Uva	Nacional ou Niágara. Características: casca íntegra, sem amassados. Sabor doce.	Kg	60
Doce caseiro de frutas	Características: Embalagens de até 1Kg, hermeticamente fechadas. Apresentar Rótulo Nutricional de acordo com a legislação vigente. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Sabores: abóbora, ou abóbora com coco, figo, uva, morango.	Kg	15
	Unidados do 500g atá 1 Kg. Aprocentor rátulo nutricional		
Cuca caseira com	Unidades de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e	Kg	40
farofa	constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.	_	
farofa Bolacha caseira	responsável. Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.	Kg	30
Bolacha caseira Bolacha caseira de coco	responsável. Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.	Kg Kg	30
Bolacha caseira Bolacha caseira de	responsável. Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.		
Bolacha caseira de coco Bolacha caseira de	responsável. Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro (não de sanduíche) com fatias de tamanho uniforme. Embalagem:	Kg	30
Bolacha caseira Bolacha caseira de coco Bolacha caseira de nata Pão do tipo caseiro	responsável. Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro (não de	Kg Kg	30 20

- 1.2 As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado;
- 1.3 Os produtos a serem adquiridos serão: frutas e hortaliças em geral de primeira qualidade, com características normais de cor, tamanho e sabor da espécie, sem ferimentos, livre de resíduos, de



fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas além de outros componentes estranhos para que estejam aptas ao consumo imediato;

- 1.4. As hortaliças deverão ser frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado ao consumo, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes;
- 1.5. Deverão ser isentas de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens, sem umidade externa anormal, isenta de odor e sabor estranhos, isentos de enfermidades e não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.
- 1.6 Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA do Ministério da Saúde MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA.

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes da dotação orçamentária:

Unidade Gestora:2 - Município de Pinheiro Preto Órgão Orçamentário:2000 - PODER EXECUTIVO

Unidade Orçamentária: 2003 - SECRET. DE EDUCACAO E CULTURA

Função:10 - Saúde

Subfunção:301 - Atenção Básica Programa:10 - Alimentação Escolar

Ação: 2.31 - PROGRAMA SUPLEMENTAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Despesa 202 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas R\$ 4.889,67

Fonte de recurso: 337 - Outras Transferências FNDE

Unidade Gestora:2 - Município de Pinheiro Preto Órgão Orçamentário:2000 - PODER EXECUTIVO

Unidade Orçamentária: 2003 - SECRET. DE EDUCACAO E CULTURA

Função:10 - Saúde

Subfunção:301 - Atenção Básica Programa:10 - Alimentação Escolar

Ação:2.31 - PROGRAMA SUPLEMENTAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Despesa 109 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas R\$ 18.962,28

Fonte de recurso: 137 - Outras Transferências FNDE

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 O Envelope contendo a Documentação e o Projeto de Venda, deverão ser entregues na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital, devidamente fechado, constando da face externa os seguintes dizeres:

MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017 NOME DO PROPONENTE:

3.2 - Não poderão participar desta chamada os interessados que estejam cumprindo as sanções previstas nos incisos III e IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

4. DA DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 4.1 No envelope deverão ser apresentados os seguintes documentos relativos à habilitação das propostas:
- 4.1.1 Para habilitação dos Fornecedores Individuais, detentores da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf) Física, não organizados em grupo:
- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física CPF;
- b) Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;
- c) Projeto de Venda nos termos do anexo IV da Resolução n.º 26 do FNDE, de 17/06/2013;
- d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- 4.1.2 Para habilitação dos Grupos Informais, detentores da DAP Física, organizados em grupo:
- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física CPF;
- b) Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;
- c) Projeto de Venda nos termos do anexo IV da Resolução n.º 26 do FNDE, de 17/06/2013, com assinatura de todos os participantes;
- d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores relacionados no projeto de venda.
- 4.1.3 Para habilitação dos Grupos formais, detentores da DAP Jurídica, organizados em grupo:
- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ;
- b) Extrato da DAP Jurídica para associações cooperativas, emitido nos últimos 30 dias;
- c) Certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Municipal e Estadual; Certidão Conjunta Negativa (Receita Federal e Dívida Ativa da União) e CNDT da Justiça do Trabalho;
- d) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no Órgão Competente;
- e) Projeto de Venda nos termos do anexo IV da Resolução n.º 26 do FNDE, de 17/06/2013;
- f) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda:
- g) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.
- 4.2 Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor dos gêneros constantes no Projeto.
- 4.3 Na ausência ou irregularidade de qualquer desses documentos, fica facultado à Comissão autorizar a abertura de prazo de até 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação.
- 4.4. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:
- 4.4.1 Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.
- 4.4.2 Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.
- 4.5 Todas as quantidades previstas para cada item, do objeto do presente Edital, serão divididas entre os proponentes, respeitando-se o disposto no subitem 4.4.
- 5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS



- 5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País
- 5.2. 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 os 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);
- 5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.
- 5.5. 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. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na Prefeitura Municipal de Pinheiro Preto com sede no Paço Municipal, Av. Marechal Arthur Costa e Silva, 111, em Pinheiro Preto, até o dia 04/10/2017, até as 9:00 horas, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

O resultado da análise será publicado em 2 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produto	Unidade	Quantidade	Local da entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)
Abóbora do tipo cabotiá	Kg	60	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Abobrinha Italiana	Kg	60	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Acelga	Und	100	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal



			_ _	
Alface (diversos tipos)	Und	100	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Alho	Kg	12	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Almeirão	Und	30	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Agrião	Maços	80	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Batata doce	Kg	60	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Batata inglesa	Kg	100	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Batata salsa	Kg	40	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Beterraba	Kg	60	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Brócolis	Kg	40	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Cebola	Kg	120	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Cenoura	Kg	80	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Chicória	Maços	40	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Chuchu	Kg	60	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Couve flor	Kg	60	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Couve Folha	Maços	40	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Mandioca	Kg	60	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Pepino	Kg	60	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Pimentão verde	Kg	5	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Pimentão vermelho	Kg	5	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Pimentão amarelo	Kg	5	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Rabanete	Kg	25	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Repolho	Kg	180	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Rúcula	Maços	50	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Tempero verde (diversos tipos)	Maços	150	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Tomate	Kg	200	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Vagem	Kg	60	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Banana do tipo caturra	Kg	1000	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Caqui	Kg	180	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Laranja	Kg	200	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal

Limão (galego e colonial)	Kg	20	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Maçã	Kg	500	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Mexerica	Kg	100	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Melancia	Kg	150	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Melão	Kg	150	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Morango	Kg	20	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Ponkan	Kg	100	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Uva nacional	Kg	60	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Doce caseiro de frutas	Kg	15	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Mensal
Cuca caseira com farofa	Kg	40	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Bolacha caseira	Kg	30	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Bolacha caseira de coco	Kg	30	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Bolacha caseira de nata	Kg	20	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Pão do tipo caseiro branco fatiado	Kg	20	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal
Pão do tipo caseiro integral fatiado	Kg	20	Centro Educacional I e II, Creche Municipal	Semanal

7.2 Havendo necessidade de adequações, o cronograma poderá sofrer alterações.

8. DA CONTRATAÇÃO E PAGAMENTO

- 8.1 Após os procedimentos, as proponentes vencedoras serão convocadas a assinar o Termo de Contrato dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis após a convocação formal, junto ao Departamento de Compras do Município de Pinheiro Preto. Decorrido o prazo, se a proponente não aceitar ou retirar o instrumento contratual, decairá do direito à contratação, sujeitando-se às sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93 e multa de 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato.
- 8.2 O pagamento será realizado até o 5º (quinto) dia útil após a última entrega do mês, através de transferência bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DA DURAÇÃO DO CONTRATO

9.1 A vigência do contrato decorrente desta Chamada Pública irá da data da sua assinatura até 31 de dezembro de 2017.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino indicadas neste Edital, as quais serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento e informarão à Secretaria de Educação eventuais inconsistências.
- 10.2. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.
- 10.3. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão especifico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.
- 10.4. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservara temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.
- 10.6. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.
- 10.7. A contratada deverá emitir relatório trimestral de venda dos gêneros alimentícios por Unidade Escolar deste Município a ser encaminhado à Secretaria de Educação.
- 10.8. Demais obrigações em conformidade com a Lei nº 8.666/93 e demais legislações pertinente.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Efetuar os pagamentos na forma estabelecida no edital e no contrato;
- 11.2. Rejeitar os produtos que não satisfazerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;
- 11.3. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;
- 11.4. Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.
- 11.5. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Edital.

12. DAS PENALIDADES

- 12.1 Sem prejuízo das sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a contratada ficará sujeita às seguintes penalidades, assegurada a prévia defesa:
- 12.1.1 Pelo atraso injustificado na execução do Contrato:
- 12.1.1.1 multa de até 0,33% (trinta e três centésimos por cento), sobre o valor da obrigação não cumprida, por dia de atraso, limitada ao total de 10% (dez por cento).
- 12.1.2 Pela inexecução total ou parcial do Contrato:



- 12.1.2.1 Multa de até 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor do Contrato ou da parte não cumprida;
- 12.2 As multas aqui previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e, consequentemente, o pagamento delas não exime a contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar ao Município.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1. Os produtos deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.
- 13.2 O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, conforme dispõe a Lei nº 8.666/93.
- 13.3 Esclarecimentos relativos a presente chamada e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto, serão prestados diretamente no Departamento de Compras e Licitações do Município de Pinheiro Preto, no endereço citado no preâmbulo deste Edital, de segunda à sexta-feira, das 07:30 às 11:30 e das 13:30 às 17:30.

PINHEIRO PRETO, 26 DE AGOSTO DE 2017.

PEDRO RABUSKE PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I CONTRATO N.º /___ CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A Prefeitura Municipal de Pinheiro Arthur Costa e Silva, N.º 111, ins pelo Prefeito Municipal, o Sr. Pe	scrita no CNPJ sob n edro Rabuske, dorava	º 82.827.148/0001-6 nte denominado CO	9, representada NTRATANTE, e	neste ato por outro
lado (nome do grupo formal ou	informal ou forneced	or individual), com s	ituado à	
n.º, em (município), inscrita				
CPF sob n.º				
CONTRATADO (A), fundamenta tendo em vista o que consta na C mediante as cláusulas que segue	idos nas disposições Chamada Pública nº 0	da Lei nº 11.947/200)9 e da Lei nº 8.	.666/93, e
CLÁUSULA PRIMEIRA:				
	D/I II / ~			

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 2° semestre de 2017, conforme segue:

(informar aqui os itens a serem fornecidos),

todos de acordo com a Chamada Pública n.º 002/2017, a qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

A CONTRATADA se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo	fornecimento	dos	gêneros	alimentícios,	nos	quantitativos	descritos	no	quadro	abaixo,	а
CON	TRATADA rece	eberá	o valor to	otal de R\$		(_).	

- a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.
- b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CHAMADA PÚBLICA 2017.2							
Produto	Características Descrição	Unidade	Quantidade	*Preço de aquisição (R\$)			
				Unitário	Valor Total		
Abóbora do tipo cabotiá	Características: Casca de cor verde escura e polpa laranja. Consistente.	Kg	60				
Abobrinha Italiana	Características: Casca de cor verde e polpa branca. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	60				
Acelga	Características: Entrega em unidades (média), Folhas íntegras e consistentes. Sem danos mecânicos. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas).	Und	100				
Alface (diversos tipos)	Características: Entrega em unidades (média), variados tipos: crespa, americana, roxa e lisa. Folhas íntegras e consistentes. Sem danos mecânicos. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas).	Und	100				
Alho	Produto fresco (in natura).	Kg	12				
Almeirão	Características: Entrega em unidades (média), coloração forte e viva. Folhas tenras.	Und	30				
Agrião	Características: Entrega em maços (tamanho médio), coloração verde escura e folhas tenras. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas).	Maços	80				
Batata doce	Produto fresco (in natura).	Kg	60				
Batata inglesa	Características: Monalisa, boa qualidade, tamanho médio. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	100				
Batata salsa	Características: Boa qualidade, tamanho médio. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	40				
Beterraba	Características: Boa qualidade, tamanho médio, consistente e coloração intensa. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	60				
Brócolis	Características: Entrega em maços ou cabeças. Cor verde viva, sem machucados. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	40				
Cebola	Características: Nacional, tamanho médio de 1ª qualidade. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões	Kg	120				

adas por doenças e/ou ataque de pragas. acterísticas: 1ª qualidade, fresca, manho médio. Consistente, sem os mecânicos ou lesões causadas doenças e/ou ataque de pragas. acterísticas: Coloração intensa e onsistente (sem machucados) racterísticas: Verde, tenro, firme, manchas na casca e no interior. sistente, sem danos mecânicos ou ões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. acterísticas: Entrega em cabeças. Cor branca, sem machucados. sistente, sem danos mecânicos ou ões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. acterísticas: Coloração intensa e onsistente (sem machucados).	Kg Maços Kg	80 40 60		
acterísticas: 1ª qualidade, fresca, manho médio. Consistente, sem os mecânicos ou lesões causadas doenças e/ou ataque de pragas. acterísticas: Coloração intensa e onsistente (sem machucados) racterísticas: Verde, tenro, firme, a manchas na casca e no interior. sistente, sem danos mecânicos ou ões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. Cor branca, sem machucados. sistente, sem danos mecânicos ou ões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. acterísticas: Coloração intensa e onsistente (sem machucados).	Maços Kg Kg	40 60		
consistente (sem machucados) racterísticas: Verde, tenro, firme, n manchas na casca e no interior. sistente, sem danos mecânicos ou ões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. cacterísticas: Entrega em cabeças. Cor branca, sem machucados. sistente, sem danos mecânicos ou ões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. acterísticas: Coloração intensa e consistente (sem machucados).	Kg Kg	60		
manchas na casca e no interior. sistente, sem danos mecânicos ou ões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. acterísticas: Entrega em cabeças. Cor branca, sem machucados. sistente, sem danos mecânicos ou ões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. acterísticas: Coloração intensa e onsistente (sem machucados).	Kg			
Cor branca, sem machucados. sistente, sem danos mecânicos ou ões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. acterísticas: Coloração intensa e onsistente (sem machucados).		60		
onsistente (sem machucados).	Magaz			
aracterícticas: Dos qualidada	Maços	40		
Características: Boa qualidade, sistente higienizada e congelada. Descascada e embalada.	Kg	60		
racterísticas: Casca de cor verde viva, aspecto firme.	Kg	60		
asca de cor verde viva, aspecto firme.	Kg	5		
ca de cor vermelho vivo, aspecto firme.	Kg	5		
ca de cor vermelho vivo, aspecto firme.	Kg	5		
rência fresca, tenra, sem defeitos e de cor vermelha.	Kg	25		
cterísticas: Tipo branco, fresco de a qualidade, tamanho médio à rande. Consistente, sem danos cânicos ou lesões causadas por penças e/ou ataque de pragas.	Kg	180		
racterísticas: Coloração intensa. sistente, sem danos mecânicos ou ões causadas por doenças e/ou ataque de pragas. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas).	Maços	50		
acterísticas: Coloração intensa e onsistente (sem machucados). regar diversos tipos de temperos: cebolinha, salsinha, alecrim, nanjericão, sálvia e manjerona.	Maços	150		
acterísticas: Bem formados, lisos, es de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole.	Kg	200		
	Kg	60		
0 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16	cterísticas: Coloração intensa e nsistente (sem machucados). egar diversos tipos de temperos: cebolinha, salsinha, alecrim, anjericão, sálvia e manjerona. cterísticas: Bem formados, lisos, s de defeitos, cor vermelho-vivo	cterísticas: Coloração intensa e nsistente (sem machucados). egar diversos tipos de temperos: cebolinha, salsinha, alecrim, anjericão, sálvia e manjerona. cterísticas: Bem formados, lisos, s de defeitos, cor vermelho-vivo maduro) e ligeiramente mole. encia fresca, tenra, sem defeitos e de rverde ou verde com contorno	icterísticas: Coloração intensa e insistente (sem machucados). Egar diversos tipos de temperos: Maços 150 Eebolinha, salsinha, alecrim, anjericão, sálvia e manjerona. Ecterísticas: Bem formados, lisos, is de defeitos, cor vermelho-vivo maduro) e ligeiramente mole. Encia fresca, tenra, sem defeitos e de verde ou verde com contorno Kg 60	Interísticas: Coloração intensa e ensistente (sem machucados). Pegar diversos tipos de temperos: Maços 150 Debolinha, salsinha, alecrim, anjericão, sálvia e manjerona. Ceterísticas: Bem formados, lisos, se de defeitos, cor vermelho-vivo maduro) e ligeiramente mole. Pência fresca, tenra, sem defeitos e de reverde ou verde com contorno

	•			
Banana do tipo caturra	Tamanho médio em processo de amadurecimento. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg	1000	
Caqui	Características: casca íntegra, sem amassados. Tamanho médio.	Kg	180	
Laranja	Características: Casca de cor alaranjada, odor agradável e doce.	Kg	200	
Limão (galego e colonial)	Características: Tipo galego e colonial, entregar misto. Íntegros e sem batidas.	Kg	20	
Maçã	Casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Tamanho médio.	Kg	500	
Mexerica	Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegras. Os frutos são medianos, muito aromáticos, têm casca fina e lisa, sendo fáceis de descascar.	Kg	100	
Melancia	Casca íntegra, sem manchas e amassados. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg	150	
Melão	Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg	150	
Morango	Casca íntegra, sem manchas e amassados. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg	20	
Ponkan	Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegros. Frutos grandes, fáceis de descascar, com gomos que também se separam facilmente.	Kg	100	
Uva	Nacional ou Niágara. Características: casca íntegra, sem amassados. Sabor doce.	Kg	60	
Doce caseiro de frutas	Características: Embalagens de até 1Kg, hermeticamente fechadas. Apresentar Rótulo Nutricional de acordo com a legislação vigente. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Sabores: abóbora, ou abóbora com coco, figo, uva, morango.	Kg	15	
	Unidados do 500a atá 1 Va			
Cuca caseira com farofa	Unidades de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância	Kg	40	

	Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.			
Bolacha caseira	Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.	Kg	30	
Bolacha caseira de coco	Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.	Kg	30	
Bolacha caseira de nata	Características: Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.	Kg	20	
Pão do tipo caseiro branco fatiado	Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro (não de sanduíche) com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril.	Kg	20	
Pão do tipo caseiro integral fatiado	Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro integral (não de sanduíche) com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril.	Kg	20	

CLÁUSULA QUINTA:

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

Unidade Gestora: 2 - Município de Pinheiro Preto Órgão Orçamentário: 2000 - PODER EXECUTIVO

Unidade Órçamentária:2003 - SECRET. DE EDUCACAO E CULTURA

Função:10 - Saúde

Subfunção:301 - Atenção Básica Programa:10 - Alimentação Escolar

Ação:2.31 - PROGRAMA SUPLEMENTAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Despesa 202 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas R\$ 4.889,67

Fonte de recurso: 337 - Outras Transferências FNDE

Unidade Gestora:2 - Município de Pinheiro Preto Órgão Orçamentário:2000 - PODER EXECUTIVO

Unidade Orçamentária: 2003 - SECRET. DE EDUCACAO E CULTURA

Função:10 - Saúde

Subfunção:301 - Atenção Básica Programa:10 - Alimentação Escolar

Ação:2.31 - PROGRAMA SUPLEMENTAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Despesa 109 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas R\$ 18.962,28

Fonte de recurso: 137 - Outras Transferências FNDE

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o pagamento do valor correspondente às entregas do mês anterior, até o 5º dia útil.

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA 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 a fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

- O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:
- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato:
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 002/2017, pela Resolução 26/2013/FNDE/MEC, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:



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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até 31 de dezembro de 2017, ou até a entrega total dos produtos.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

Faz parte integrante deste contrato, independentemente de transcrição, o Edital da Chamada Pública nº 002/2017.

É competente o Foro da Comarca de Tangará 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.

	PINHEIRO PRETO,	DE	DE 201
	CC	NTRATADO(S)	
	(Individu	al ou Grupo Informal)	
	C	CONTRATADA	
	(0	Grupo Formal)	
	PE	DRO RABUSKE	
	PREF	EITO MUNICIPAL	
restemunhas:			
l 2.			



ANEXO II - PESQUISA DE PREÇO DE PRODUTOS CONVENCIONAIS

Produtos	Da Nom Ol Odutos Und CNPJ: 2 Ender Silvei		Data:12/01/2017		Preço Médio (R\$):	Preço de Aquisição*(R\$):	
Ab the reads time ask atif	17	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	
Abóbora do tipo cabotiá	Kg	3,90	2,00	-	2,95	2,95	
Abobrinha Italiana	Kg	5,00	1,50	-	3,25	3,25	
Acelga	Und	2,50	3,00	-	2,75	2,75	
Alface (diversos tipos)	Und	2,00	1,50	-	1,75	1,75	
Alho	Kg	22,00	60,00	-	41,00	41,00	
Almeirão	Und	3,50	1,50	-	2,50	2,50	
Agrião	Mç	4,90	2,00	-	3,45	3,45	
Batata doce	Kg	3,80	2,50	-	3,15	3,15	
Batata inglesa	Kg	4,00	4,00	-	4,00	4,00	
Batata salsa	Kg	8,99	6,00	-	7,49	7,49	
Beterraba	Kg	5,80	3,00	-	4,40	4,40	
Brócolis	Kg	9,00	5,00	-	7,00	7,00	
Cebola	Kg	4,80	2,50	-	3,65	3,65	
Cenoura	Kg	4,00	4,00	-	4,00	4,00	
Chicória	Mç	3,50	1,50	-	2,50	2,50	
Chuchu	Kg	5,00	2,90	-	3,95	3,95	
Couve flor	Kg	9,50	4,90	-	7,20	7,20	
Couve Folha	Mç	2,50	2,00	-	2,25	2,25	
Mandioca	Kg	5,00	4,00	-	4,50	4,50	
Milho Verde	Kg	-	5,00	-	5,00	5,00	



Pepino	Kg	3,00	3,00	-	3,00	3,00
Pimentão verde	Kg	5,00	6,00	-	5,50	5,50
Pimentão vermelho	Kg	5,50	-	-	5,50	5,50
Pimentão amarelo	Kg	5,50	10,00	-	7,75	7,75
Rabanete	Kg	4,00	5,00	-	4,50	4,50
Repolho	Kg	4,00	1,00	-	2,50	2,50
Rúcula	Mç	3,00	2,00	-	2,50	2,50
Tempero verde (diversos tipos)	Mç	3,00	1,90	-	2,45	2,45
Tomate	Kg	5,50	2,00	-	3,75	3,75
Vagem	Kg	9,50	4,00	-	6,75	6,75
Banana do tipo caturra	Kg	3,50	4,80	-	4,15	4,15
Caqui	Kg	8,00	5,00	-	6,50	6,50
Laranja	Kg	3,30	4,00	-	3,65	3,65
Limão (galego e colonial)	Kg	5,00	8,00	-	6,50	6,50
Maçã	Kg	6,50	7,00	-	6,75	6,75
Mexerica	Kg	5,00	5,00	-	5,00	5,00
Melancia	Kg	2,90	1,90	-	2,40	2,40
Melão	Kg	5,00	4,99	-	4,99	4,99
Ponkan	Kg	4,80	5,00	-	4,90	4,90
Uva nacional	Kg	6,00	4,00	-	5,00	5,00
Doce caseiro de frutas	Kg	-	-	22,00	22,00	22,00



ANEXO III - PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO	PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE								
	IDEN OBS CAÇÃQOPA	PROPOSTEDE AZE	DIDTIME INTESMACOGE		stehandaðaælób	ഥ് ത്ര ക്ക്)° 002/2017			
Declaro estar de acord	do com as condições es	tabelecida £Dfetsfetplo ja	QÃO PO SFIORN	h e açié i	DORdEr6 a conferen	com as condições de fornecimento.			
Loca	Lo data	Assinatura do Re o r	ро	Fone/E-mail:					
1. Nome do Pro	ponente	Fo	mal		2. CNPJ				
3. Endereço					4. Município/	UF			
5. E-mail		6. DDD/Tele	efone	7	. CEP				
8. Nº da DAP Ju	ırídica	9. Banco		1	0. Agencia Corrente	11. Conta nº da Conta			
12. Nº Associado	S	com a Le	13. Nº associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006			com DAP física			
15. Nome do repr	resentante legal	16. CPF	16. CPF			17. DDD/Fone			
18. Endereço		19. Municipio							
	II- IDEI	<u>NTIFICAÇÃO DA ENTI</u>	DADE EXECUTO	ORA D	OO PNAE/FNDE/M	EC			
 Nome da enti 	dade	2. CNPJ			3. Município/UF				
4. Endereço					5. DDD/Fone				
6. Nome do rep	resentante e e-mail		~		CPF:				
		III – REL	<u>AÇÃO DE PROD</u>	UTOS	3				
1. Produto	T PRODUIO T 7 TINIDANO T 3 TINANINANO T PROCO NO ADMINISTRADO T					Cronograma de entrega dos produtos			
			4.1 Unitário	rio 4.2 Tota					

ANEXO IV - PROPOSTO PARA GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA № 002/2017						
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO INFORMAL						
Nome do Proponente	2. CNPJ					



3.	Endereço				4. Município/UF	5. CEP	
6.	E-mail		7. Fone				
8.	Organizado por E)Sim ()Não	Entidade Articuladora	(quando ho	ouver)	10. Email-fone		
			II- FORNE	CEDORES PARTICIPANT	EŞ		
1.	Nome do Agricultor Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. NºAgencia	6. Nº da Conta Corrente	
	III – RELAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1.	Nome da entidad	de	2. CNPJ		3. Município		
4.	Endereço			5. DDD/Fone			
6.	Nome do represe	entante e e-mail		7. CPF			

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de aquisição*/Unidade	6. Valor total		
					Total agricultor		
					Total agricultor		
					Total agricultor		



					Total agricultor	
					Total agricultor	
Total do projeto					R\$	
	ado no Edital nº 001/2017					
IV – TOTALIZAÇÃO	D POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor total por produto	Cronograma de entrega dos produtos	
		+	+			
				Total do projeto:		
	cordo com as condições es	tabelecidas neste projeto e d			de fornecimento.	
₋ocal e data			tante do Grupo Informal	Fone/E-mail:		
Local e data:		Agricultores Fornecedor	es do Grupo Informal	Assinatura	·	



ANEXO V – PARA FORNECEDORES INDIVIDUAIS

Р	ROJETO DE VE	NDA DE (GÊNEROS	ALIMENTÍCIOS [DA AC	RICULTURA	A FAMILIAR F	PARA AL	IMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE
	IDEN	ITIFICAÇÂ	ÃO DA PRO	POSTA DE ATEI	NDIM	ENTO AO EI	DITAL/CHAM	ada púe	BLICA Nº 001/2017
						O DO FORN			
				FORNEC	CEDO	R (A) INDIVI	DUAL		
	do Proponente					2. CNF			
3. Endereço						4. Mur	nicípio/UF	5	. CEP
	DAP Física			DD/Telefone	_	8. E-mail			
9. Banco			10. Nº	da Agencia	Nº	da Conta Co	rrente		
	DE PRODUTOS	_							
Produto	Unidade	Quantic	dade	Preço de aquisi				С	Pronograma de entrega dos produtos
				Unitário	Tot	al	T		
	publicado no Edi								
	CAÇAO DA ENT			DO PNAE/FNDE	/MEC				
Nome		CN	NPJ			Município)		
Endereço				Fone					
Nome do representante legal CPF									
Declaro estar o	de acordo com a				to e q	ue as informa	ações acima d	conferem	com as condições de fornecimento.
Local e data Assinatura do Fornecedor Individual				CPF					