



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA 001/2018

PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRO PRETO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública n.º 001/2018, 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 primeiro semestre de 2018. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 25/01/2018, 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:

ITEM	Produto	Características Descrição	Unidade
01	Abóbora do tipo cabotiá	Características: Casca de cor verde escura e polpa laranja. Consistente.	Kg
02	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
03	Acelga	Características: Entrega em unidades (média), Folhas íntegras e consistentes. Sem danos mecânicos. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas).	Und
04	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
05	Alho	Produto fresco (in natura).	Kg
06	Almeirão	Características: Entrega em unidades (média), coloração forte e viva. Folhas tenras.	Und
07	Agrião	Características: Entrega em maços (tamanho médio), coloração verde escura e folhas tenras. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas).	Maços
08	Batata doce	Produto fresco (in natura).	Kg



09	Batata inglesa	Características: Monalisa, boa qualidade, tamanho médio. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg
10	Batata salsa	Características: Boa qualidade, tamanho médio. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg
11	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
12	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
13	Cebola	Características: Nacional, tamanho médio de 1ª qualidade. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg
14	Cenoura	Características: 1ª qualidade, fresca, tamanho médio. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg
15	Chicória	Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados)	Maços
16	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
17	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
18	Couve Folha	Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados).	Maços
19	Mandioca	Características: Boa qualidade, consistente higienizada e congelada. Descascada e embalada.	Kg
20	Milho Verde	Produto fresco (in natura). Entrega na forma de espigas em tamanho médio.	Kg
21	Pepino	Características: Casca de cor verde viva, aspecto firme.	Kg
22	Pimentão verde	Casca de cor verde viva, aspecto firme.	Kg
23	Pimentão vermelho	Casca de cor vermelho vivo, aspecto firme.	Kg
24	Pimentão amarelo	Casca de cor vermelho vivo, aspecto firme.	Kg
25	Rabanete	Aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor vermelha.	Kg
26	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
27	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
28	Tempero verde (diversos tipos)	Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados). Entregar diversos tipos de temperos: cebolinha, salsinha, alecrim, manjerição, sálvia e manjerona.	Maços
29	Tomate	Características: Bem formados, lisos, livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole.	Kg
30	Vagem	Aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor verde ou verde com contorno marrom.	Kg
31	Chá mistos (hortelã, erva doce, camomila, cidreira, funcho...)	Características: Coloração intensa e consistente. Sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Maços



32	Banana do tipo caturra	Tamanho médio em processo de amadurecimento. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg
33	Caqui	Características: casca íntegra, sem amassados. Tamanho médio.	Kg
34	Laranja	Características: Casca de cor alaranjada, odor agradável e doce.	Kg
35	Limão (galego e colonial)	Características: Tipo galego e colonial, entregar misto. Íntegros e sem batidas.	Kg
36	Maçã	Casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Tamanho médio.	Kg
37	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
38	Melancia	Casca íntegra, sem manchas e amassados. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg
39	Melão	Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg
40	Morango	Casca íntegra, sem manchas e amassados. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg
41	Pêssego	Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegros. Frutos grandes, fáceis de descascar.	Kg
42	Ponkan	Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegros. Frutos grandes, fáceis de descascar, com gomos que também se separam facilmente.	Kg
43	Uva	Nacional ou Niágara. Características: casca íntegra, sem amassados. Sabor doce.	Kg
44	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
45	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 Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.	Kg
46	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
47	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
48	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
49	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
50	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



51	Carne bovina – acém	Cor vermelho cereja-brilhante, elástica e firme, macia, sem gordura aparente, fresca e odor agradável. Embalada em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>	Kg
52	Carne bovina – músculo - fresca	Cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalado em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>	Kg
53	Carne bovina moída - fresca	Cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalado em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF</i>	Kg
54	Carne suína do tipo bisteca suína – fresca	Embalagens de polietileno de 1 Kg. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>	Kg
55	Carne do tipo linguicinha	Embalagens de polietileno de 1 Kg. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>	Kg
56	Carne suína do tipo costelinha suína – fresca	Embalagens de polietileno de 1 Kg. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>	Kg
57	Carne bovina – costela	Cor vermelho cereja-brilhante, elástica e firme, macia, sem gordura aparente, fresca e odor agradável. Embalada em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>	Kg
58	Presunto fatiado	Embalagens individuais de até 500g. Fatiado: fatias finas (média de 15g) e inteiras. Não apresentar “restos” e em pedaços das peças inteiras.	Kg

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 fermentos, 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, CULTURA E ESPORTES
Função: 10 - Saúde
Subfunção: 301 - Atenção Básica
Programa: 10 - Alimentação Escolar
Ação: 2.31 - PROGRAMA SUPLEMENTAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Despesa 110 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Unidade Gestora:2 - Município de Pinheiro Preto
Órgão Orçamentário:2000 - PODER EXECUTIVO
Unidade Orçamentária: 2003 - SECRET. DE EDUCACAO, CULTURA E ESPORTES
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

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 001/2018
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 11/01/2018, 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	120	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Abobrinha Italiana	Kg	120	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Acelga	Und	150	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Alface (diversos tipos)	Und	200	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Alho	Kg	20	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Almeirão	Und	60	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Agrião	Maços	80	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Batata doce	Kg	120	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Batata inglesa	Kg	160	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Batata salsa	Kg	80	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Beterraba	Kg	120	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Brócolis	Kg	60	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Cebola	Kg	200	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal



Cenoura	Kg	120	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Chicória	Maços	80	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Chuchu	Kg	80	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Couve flor	Kg	80	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Couve Folha	Maços	40	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Mandioca	Kg	60	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Milho Verde	Kg	60	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Pepino	Kg	80	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Pimentão verde	Kg	5	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Pimentão vermelho	Kg	5	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Pimentão amarelo	Kg	5	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Rabanete	Kg	25	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Repolho	Kg	200	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Rúcula	Maços	80	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Tempero verde (diversos tipos)	Maços	150	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Tomate	Kg	300	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Vagem	Kg	80	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Chá mistos (hortelã, erva doce, camomila, cidreira, funcho...)	Maços	60	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Banana do tipo caturra	Kg	1000	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Caqui	Kg	180	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Laranja	Kg	200	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Limão (galego e colonial)	Kg	20	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Maçã	Kg	500	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Mexerica	Kg	100	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Melancia	Kg	150	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Melão	Kg	150	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Morango	Kg	20	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Pêssego	Kg	80	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal



Ponkan	Kg	80	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Uva	Kg	60	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Doce caseiro de frutas	Kg	20	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Quinzenal/Mensal
Cuca caseira com farofa	Kg	40	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Bolacha caseira	Kg	30	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Bolacha caseira de coco	Kg	30	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Bolacha caseira de nata	Kg	20	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Pão do tipo caseiro branco fatiado	Kg	20	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Pão do tipo caseiro integral fatiado	Kg	20	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Carne bovina – acém	Kg	80	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Carne bovina – músculo - fresca	Kg	60	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Carne bovina moída - fresca	Kg	180	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Carne suína do tipo bisteca suína – fresca	Kg	40	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Carne do tipo linguicinha	Kg	50	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Carne suína do tipo costelinha suína – fresca	Kg	80	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Carne bovina – costela	Kg	50	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	Semanal
Presunto fatiado	Kg	35	Creche Municipal, Centro Educacional Unidade I e II	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 2018.

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 específico 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 conservar 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 satisfizerem 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, conseqüentemente, 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, 02 DE JANEIRO DE 2018.

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 Preto, pessoa jurídica de direito público, com sede na Av. Marechal Arthur Costa e Silva, N.º 111, inscrita no CNPJ sob n.º 82.827.148/0001-69, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Sr. Pedro Rabuske, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à _____, 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 001/2018, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

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 1º semestre de 2018, conforme segue:



(informar aqui os itens a serem fornecidos),

todos de acordo com a Chamada Pública n.º 001/2018, 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, a CONTRATADA receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

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

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

CHAMADA PÚBLICA 2018.1						
Nº	Produto	Características Descrição	Unidade	Quantidade	*Preço de aquisição (R\$)	
					Unitário	Valor Total
01	Abóbora do tipo cabotiá	Características: Casca de cor verde escura e polpa laranja. Consistente.	Kg	120		
02	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	120		
03	Acelga	Características: Entrega em	Und	150		



		unidades (média), Folhas íntegras e consistentes. Sem danos mecânicos. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas).				
04	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	200		
05	Alho	Produto fresco (in natura).	Kg	20		
06	Almeirão	Características: Entrega em unidades (média), coloração forte e viva. Folhas tenras.	Und	60		
07	Agrião	Características: Entrega em maços (tamanho médio), coloração verde escura e folhas tenras. Podem ser cultivadas por hidroponia (hidropônicas).	Maços	80		
08	Batata doce	Produto fresco (in natura).	Kg	120		
09	Batata inglesa	Características: Monalisa, boa qualidade, tamanho médio. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	160		
10	Batata salsa	Características: Boa qualidade, tamanho médio. Lavada. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	80		
11	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	120		
12	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	60		
13	Cebola	Características: Nacional, tamanho médio de 1ª qualidade. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	200		
14	Cenoura	Características: 1ª qualidade, fresca, tamanho médio. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Kg	120		
15	Chicória	Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados)	Maços	80		
16	Chuchu	Características: Verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. Consistente, sem	Kg	80		



		danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.				
17	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	80		
18	Couve Folha	Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados).	Maços	40		
19	Mandioca	Características: Boa qualidade, consistente higienizada e congelada. Descascada e embalada.	Kg	60		
20	Milho Verde	Produto fresco (in natura). Entrega na forma de espigas em tamanho médio.	Kg	60		
21	Pepino	Características: Casca de cor verde viva, aspecto firme.	Kg	80		
22	Pimentão verde	Casca de cor verde viva, aspecto firme.	Kg	5		
23	Pimentão vermelho	Casca de cor vermelho vivo, aspecto firme.	Kg	5		
24	Pimentão amarelo	Casca de cor vermelho vivo, aspecto firme.	Kg	5		
25	Rabanete	Aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor vermelha.	Kg	25		
26	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	200		
27	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	80		
28	Tempero verde (diversos tipos)	Características: Coloração intensa e consistente (sem machucados). Entregar diversos tipos de temperos: cebolinha, salsinha, alecrim, manjeriço, sálvia e manjerona.	Maços	150		
29	Tomate	Características: Bem formados, lisos, livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole.	Kg	300		
30	Vagem	Aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor verde ou verde com contorno marrom.	Kg	80		
31	Chá mistos (hortelã, erva doce, camomila, cidreira, funcho...)	Características: Coloração intensa e consistente. Sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.	Maços	60		
32	Banana do tipo caturra	Tamanho médio em processo de amadurecimento. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg	1000		



33	Caqui	Características: casca íntegra, sem amassados. Tamanho médio.	Kg	180		
34	Laranja	Características: Casca de cor alaranjada, odor agradável e doce.	Kg	200		
35	Limão (galego e colonial)	Características: Tipo galego e colonial, entregar misto. Íntegros e sem batidas.	Kg	20		
36	Maçã	Casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Tamanho médio.	Kg	500		
37	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		
38	Melancia	Casca íntegra, sem manchas e amassados. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg	150		
39	Melão	Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg	150		
40	Morango	Casca íntegra, sem manchas e amassados. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	Kg	20		
41	Pêssego	Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegros. Frutos grandes, fáceis de descascar.	Kg	80		
42	Ponkan	Características: Sem batidas, fungos e apresentando-se consistente e íntegros. Frutos grandes, fáceis de descascar, com gomos que também se separam facilmente.	Kg	80		
43	Uva	Nacional ou Niágara. Características: casca íntegra, sem amassados. Sabor doce.	Kg	60		
44	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	20		
45	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 Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.	Kg	40		



46	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		
47	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		
48	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		
49	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		
50	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		
51	Carne bovina – acém	Cor vermelho cereja-brilhante, elástica e firme, macia, sem gordura aparente, fresca e odor agradável. Embalada em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>	Kg	80		
52	Carne bovina – músculo - fresca	Cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalado em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>	Kg	60		
53	Carne bovina moída - fresca	Cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalado em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>	Kg	180		
54	Carne suína do	Embalagens de polietileno de 1	Kg	40		



	tipo bisteca suína – fresca	<i>Kg. Observação: Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>				
55	Carne do tipo linguicinha	Embalagens de polietileno de 1 Kg. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>	Kg	50		
56	Carne suína do tipo costelinha suína – fresca	Embalagens de polietileno de 1 Kg. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>	Kg	80		
57	Carne bovina – costela	Cor vermelho cereja-brilhante, elástica e firme, macia, sem gordura aparente, fresca e odor agradável. Embalada em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>	Kg	50		
58	Presunto fatiado	Embalagens individuais de até 500g. Fatiado: fatias finas (média de 15g) e inteiras. Não apresentar “restos” e em pedaços das peças inteiras.	Kg	35		

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 Orçamentária: 2003 - SECRET. DE EDUCACAO, CULTURA E ESPORTES
Função: 10 - Saúde
Subfunção: 301 - Atenção Básica
Programa: 10 - Alimentação Escolar
Ação: 2.31 - PROGRAMA SUPLEMENTAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Despesa 110 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Unidade Gestora:2 - Município de Pinheiro Preto
Órgão Orçamentário:2000 - PODER EXECUTIVO
Unidade Orçamentária: 2003 - SECRET. DE EDUCACAO, CULTURA E ESPORTES
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



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 001/2018, pela Resolução 26/2013/FNDE/MEC, pela Lei n.º 8.666/1993 e pela Lei n.º 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 2018, ou até a entrega total dos produtos.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:



Faz parte integrante deste contrato, independentemente de transcrição, o Edital da Chamada Pública nº 001/2018.

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 2018.

CONTRATADO(S)

(Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA

(Grupo Formal)

PEDRO RABUSKE
PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____



Estado de Santa Catarina | Município de Pinheiro Preto

ANEXO II - PESQUISA DE PREÇO DE PRODUTOS CONVENCIONAIS



Estado de Santa Catarina | Município de Pinheiro Preto

Vagem	Kg	7,00	3,25	-	5,12	5,12
Chá mistos (hortelã, erva doce, camomila, cidreira, funcho...)	Maços	6,00	-	-	6,00	6,00
Banana do tipo caturra	Kg	3,99	3,60	-	3,79	3,79
Caqui	Kg	6,00	-	-	6,00	6,00
Laranja	Kg	4,50	2,99	-	3,74	3,74
Limão (galego e colonial)	Kg	8,00	8,29	-	8,14	8,14
Maçã	Kg	6,90	3,89	-	5,39	5,39
Mexerica	Kg	6,80	5,85	-	6,32	6,32
Melancia	Kg	1,00	-	-	1,00	1,00
Melão	Kg	2,99	4,29	-	3,64	3,64
Morango	Kg	9,50	-	-	9,50	9,50
Pêssego	Kg	2,00	-	-	2,00	2,00
Ponkan	Kg	3,00	5,85	-	4,42	4,42
Uva	Kg	4,00	-	-	4,00	4,00
Doce caseiro de frutas	Kg	-	-	20,00	20,00	20,00
Cuca caseira com farofa	Kg	12,00	12,00	-	12,00	12,00
Bolacha caseira	Kg	14,00	19,51	-	16,75	16,75
Bolacha caseira de coco	Kg	16,00	19,50	-	17,75	17,75
Bolacha caseira de nata	Kg	16,00	19,50	-	17,75	17,75
Pão do tipo caseiro branco fatiado	Kg	12,00	10,50	-	11,25	11,25
Pão do tipo caseiro integral fatiado	Kg	14,00	13,50	-	13,75	13,75
Carne bovina – acém	Kg	19,50	18,00	-	18,75	18,75
Carne bovina – músculo - fresca	Kg	17,80	16,00	-	16,90	16,90
Carne bovina moída - fresca	Kg	28,00	18,00	-	23,00	23,00
Carne suína do tipo bife suína – fresca	Kg	15,00	13,00	-	14,00	14,00
Carne do tipo linguicinha	Kg	15,00	13,00	-	14,00	14,00
Carne suína do tipo costelinha suína – fresca	Kg	14,50	13,00	-	13,75	13,75
Carne bovina – costela	Kg	19,50	18,00	-	18,75	18,75
Presunto fatiado	Kg	28,00	34,00	-	31,00	31,00
Rúcula	Maços	2,00	2,29	-	2,14	2,14
Tempero verde (diversos tipos)	Maços	2,00	1,69	-	1,84	1,84
Tomate	Kg	6,00	3,99	-	4,99	4,99



Estado de Santa Catarina | Município de Pinheiro Preto

ANEXO III - PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

OBS: * Preço publicado no Edital 001/2018 (o mesmo que consta na Chamada Pública)

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

Local e data	Assinatura do Representante do Grupo Fomal	Fone/E-mail:



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 Nº 001/2018					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço			4. Município/UF	5. CEP	
6. E-mail		7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora ()Sim ()Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. Email-fone	
II- FORNECEDORES PARTICIPANTES					
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 entidade		2. CNPJ		3. Município	
4. Endereço			5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF		



Estado de Santa Catarina | Município de Pinheiro Preto

ANEXO V – PARA FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018					
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CNF		
3. Endereço			4. Município/UF	5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Telefone	8. E-mail		
9. Banco		10. Nº da Agencia	Nº da Conta Corrente		
II – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de aquisição*		Cronograma de entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital 001/2018					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço			Fone		
Nome do representante legal			CPF		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e data		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF	