



CHAMADA PÚBLICA Nº 011/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0258/24

Chamada Pública nº 011/2024 para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar (Frutas, verduras e hortaliças) para compor o cardápio da Merenda Escolar dos Alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Senhor do Bonfim-BA.

O Município de Senhor do Bonfim – Bahia, pessoa jurídica de direito público ou privado, com sede temporária à Praça Nova do Congresso, nº 01, segundo andar, Centro, Senhor do Bonfim Estado da Bahia, inscrita no CNPJ sob o nº 13.988.308/0001-39, por intermédio do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME**, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob nº 30.760.489/0001-60, estabelecida na Rua Doutor Costa Pinto, s/nº, Centro, Município de Senhor do Bonfim, Estado da Bahia, CEP 48.970-000, representado neste ato pelo representado por sua gestora, a Senhora **Lourinalva Correia Coelho**, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no Art.33, parágrafo único, da Medida Provisória nº 1.061, 09 de agosto de 2021, e nas Resoluções GGPAA nº 50/2012, nº 56/2013, nº 64/2013, nº 73/2015, 80/2020 e na Resolução FNDE nº 21/2021 através da Secretaria Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com dispensa de licitação. Demais jurisprudências serão utilizadas a Lei Federal nº 14.133/21.

Período de entrega de documentação: Do dia 23 de dezembro de 2024 até 23 de dezembro de 2025;

Local: Sala do Setor de Licitações da Prefeitura de Senhor do Bonfim, situado na Praça Nova do Congresso, nº 001, 2º andar, Central Shopping, Centro, neste Município ou por meio do e-mail: copel@senhordobonfim.ba.gov.br.

Horário de atendimento presencial: das 09h00min às 12h00min e das 14h00min às 17h00min.

1.0 OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar (Frutas, verduras e hortaliças) para compor o cardápio da Merenda Escolar dos Alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Senhor do Bonfim-BA, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, conforme especificações abaixo:

Nº	ITEM	SUBITEM	DESCRIÇÃO	UND. MEDIDA	QTDE. ANUAL	VALOR UN R\$	VALOR TOTAL R\$
01	ABACAXI	Tipo pérola	De 1ª qualidade, de polpa branca, subgrupo colorido (até 50% dos frutinhos amarelos), classe 1 (900g a 1,2kg). Não deve	UN	15.000	6,00	90.000,00



			apresentar defeitos que comprometam o uso da fruta como: lesões, podridão, sem a coroa, coroa múltipla, torta ou deformada, fasciação, queimados do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, chocolate ou injúria por frio. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.				
02	ABÓBORA	Moranga, ca botiã ou sergipana	De 1ª qualidade, 50 a 70% do seu ponto de maturação, pesando em média 03 kg. Não será aceita abóbora com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As abóboras devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	5.500	6,00	33.000,00
03	AIPIM	Tipo manteiga	De 1ª qualidade, 80 a 100% do seu ponto de maturação, tipo mansa/doce. Não será aceito aipim com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia,	KG	15.000	6,00	90.000,00



			embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. O aipim deve estar firme, inteiros, livres de umidade externa, desprovidos de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavados ou escovados, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.				
04	AMENDOIM	Em casca	Leguminosa capsular, cônica, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; fresca, limpa, coloração. Devem estar isentos de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade.	KG	550	14,80	8.140,00
05	BANANA	Tipo prata	Grupo genômico AAB, classe 12 (12 a 15 cm). É tolerada a presença de 10% de frutos fora da(s) classe(s) especificada(s), desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior. Subclasse 4 (50% de maturação). É tolerada a presença de 5% de unidades de apresentação fora da subclasse especificada, desde que pertencentes às subclasses imediatamente superior ou inferior. Apresentação em forma de penca, contendo 01 dúzia. Não devem apresentar defeitos que inviabilizem o seu uso como: ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce ou passado (maduro demais), traça, infúria grave por frio, empedramento do fruto, com restos florais, geminado,	PENCA	15.000	10,60	159.000,00



			ácaro de ferrugem, fuligem, látex ou dano mecânico que comprometa o produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.				
06	BANANA	Tipo da terra / café	Grupo genômico AAB, classe 17 (17 a 20 cm). É tolerada a presença de 10% de frutos fora da(s) classe(s) especificada(s), desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior. Subclasse 4 (mais amarelo do que verde - 70 a 80% de maturação). É tolerada a presença de 5% de unidades de apresentação fora da subclasse especificada, desde que pertencentes às subclasse imediatamente superior ou inferior. Apresentação em forma de penca, contendo 01 dúzia. Não devem apresentar defeitos que inviabilizem o seu uso como: ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce ou passado (maduro demais), traça, injúria grave por frio, empedramento do fruto, com restos florais, geminado, ácaro de ferrugem, fuligem, látex ou dano mecânico que comprometa o produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	PENCA	7.000	21,00	147.000,00
07	BATATA	Tipo doce	De cor externa rosada e interna amarela, categoria I. É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita batata com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoctonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As batatas	KG	8.500	7,00	59.500,00



			devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a batata devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.				
08	BATATA	Tipo inglesa	Classe/calibre II. 2 (50 a 70 mm). É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita batata com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete" brotado. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a batata devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	7.000	8,00	56.000,00
09	BELJÚ		De 1ª qualidade, a base de farinha de tapioca; cor, cheiro e sabor característicos; textura macia; livres de contaminação química, física ou biológica; adicionado de sal em quantidade mínima, sem recheios. A embalagem individual deve ser de 100g, em plástico	UN	5.000	2,60	13.000,00



			transparente, atóxico, lacrado e com indicação do peso, data de fabricação e validade. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares, respeitando o turno da oferta da alimentação escolar (matutino/vespertino/noturno).				
10	BETERRABA	Tipo vermelha /roxa	Sem folhas, calibre de 6 a 9 cm e tamanho médio. Devem ser suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As beterrabas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a beterrabas devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	500	6,00	3.000,00
11	BOLO DE TRIGO	Tipo caseiro	Inteiro, pesando aproximadamente 01 kg (um quilo). Sabores: chocolate, ovos, coco. O produto deve ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo ser macio e saboroso. Isento de impurezas e corpos estranhos. Validade de no máximo 01 dia a partir da data de fabricação. O bolo deve ser	KG	3.000	15,00	45.000,00



			acondicionado em embalagem atóxica, transparente, selada, e deve conter prazo de fabricação e validade, os ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares.				
12	BOLO DE TRIGO	Tipo caseiro	Inteiro, pesando aproximadamente 01 kg (um quilo). Sabores: cenoura, milho, aipim. O produto deve ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo ser macio e saboroso. Isento de impurezas e corpos estranhos. Validade de no máximo 01 dia a partir da data de fabricação. O bolo deve ser acondicionado em embalagem atóxica, transparente, selada, e deve conter prazo de fabricação e validade, os ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares.	KG	3.000	15,50	46.500,00
13	BISCOITO / SEQUILHO	Tipo Goma	Produto obtido pelo amassamento e cozimento, proveniente de amido ou fécula. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpos, isentos de sujidades, de matéria terrosa, parasitas e larvas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Com textura crocante, sem cobertura e sem recheio. Sem adição de conservantes. Embalagem de polietileno transparente termosoldado com peso de 100g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, quantidade do produto,	UN	25.000	5,000	125.000,00



			ingredientes e data de fabricação e validade. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares.				
14	CEBOLA	Cebola Coloração Branca	Grupo I, redonda, sabor suave, classe/calibre 3 (50 a 60mm), categoria I, tamanho médio. Não serão aceitas cebolas com defeitos, como: mancha negra (carvão), brotado, talo grosso, deformada, podridão, descolorada, falta de catafilos (películas), falta de turgescência (flacidez), dano mecânico. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a cebola devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	4.500	7,00	31.500,00
15	CENOURA		Grupo Brasília, classe 14 (14 a 18 cm), de 1° qualidade, frescas e sãs. É tolerada uma mistura de até 10% pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita cenoura com os seguintes defeitos: podridão mole ou seca, deformação, ombro verde e roxo, lenhosa, murcha, rachada, dano mecânico, injúria por pragas e doenças, corte inadequado do caule, manchas ou presença de radícula (brotado). Devem ser firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida a raiz ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta	KG	6.000	6,20	37.200,00



			SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.				
16	CHUCHU		Grupo verde claro, classe 100 (100 a 250 gramas), de 1° qualidade, frescas e sãs. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não serão aceitos chuchus danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização como podridão, murchos, passados, descolorados, com espinhos ou com presença de manchas. Devem ser firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	5.000	5,00	25.000,00
17	COENTRO		Folhas verdes, frescas, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 150 gramas o maço. Não serão aceitos coentros com os seguintes defeitos: folhas murchas, amareladas ou com "gosminhas" verde escuras. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002	MAÇO	600	4,00	2.400,00
18	COLORAU	EM PÓ	Ingredientes: colorífico. Fabricado com produtos de qualidade, com cor, sabor e	UN	240	9,00	2.160,00



			aroma característicos do produto. O produto deverá ser isento de sujidades, fungos e/ou insetos. Embalagem íntegra devidamente lacrada, com quantidade de 500 gramas (0,5 kg) de tempero, com data de fabricação e data de validade especificada. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.				
19	COMINHO	EM PÓ	De boa qualidade, puro, seco, com coloração característica, sem adição de corantes e aditivos químicos. Não deve estar embolorado. Deve ser livre de umidade e isento de matéria terrosa. A embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado contendo 500g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela vigilância sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Validade: mínimo de 06 (seis) a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	240	31,00	7.440,00
20	FARINHA	DE MANDIOCA	Fina, branca, seca, torrada, fabricada a partir de matérias primas limpa e isentas de matéria terrosa e parasita; embaladas em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados. A embalagem deve ser plástica, intacta, resistente e bem vedada. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 03 meses. Embalagem de 1 kg.	KG	1.700	9,50	16.150,00



			O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002 e RDC n° 49/2013.				
21	FEIJÃO	TIPO CARIOQUIN HA	Com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	1.650	11,00	18.150,00
22	GOIABA	VERMELHA	Grupo, subgrupo verde amarelada, classe 6 (de 6 a 7 cm). De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, imaturo, alterações fisiológicas, amassada, umbigo mal formado, lesão cicatrizada manchas ou deformações que comprometam o uso do produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	100	6,00	600,00



23	MAMÃO	TIPO FORMOSA	Grupo, comprido. Subgrupo 4 (fruto 3/4 maduro, 50% a 75% da superfície da casca amarelada). É tolerada a presença de 10% de frutos de outros subgrupos no lote, especificada no rótulo, desde que pertencentes ao mesmo subgrupo imediatamente superior ou inferior. Classe F ou 430 (maior que 430g até 500g). A norma estabelece uma tolerância de 10% de mistura de outras classes no lote, mas só permite nesta mistura frutos da classe imediatamente inferior ou superior da classe declarada no rótulo. A fruta não pode conter defeitos que inviabilizem o seu uso como: podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação grave, ovário múltiplo, coloração irregular ou mancha grave (5% da casca afetada) ou formatos variados superiores a 20%. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	18.000	7,50	135.000,00
24	MELÃO	AMARELO	De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme. Devendo estar bem desenvolvidos e apresentar 80 a 90% de maturação. O peso deve variar de 1,5 a 2,0 kg por unidade. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UN	12.500	6,00	75.000,00
25	MELANCI A		Tamanho varietal comum (>6kg), coloração do fundo da casca: verde com a presença de listras grossas, coloração da polpa: vermelha, com a presença de sementes. A variação máxima permitida entre os pesos do maior e do menor fruto, em relação ao peso médio dos frutos de mesma classificação é de	UN	10.000	11,00	110.000,00



			12%. A fruta não deve conter defeitos que inviabilizem o seu uso como: imaturo, dano profundo, podridão, passado, virose, ausência de pedúnculo, oco, amassado, alteração da polpa, cascuda, com qualquer deformação, queimado do sol ou defeito de casca, seja leve ou grave, barriga branca. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.				
26	MILHO VERDE	ESPIGA IN NATURA	De 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com coloração dos grãos amarelo forte, próprio para o consumo cozido, com cascas sãs, sem rupturas, isentos de matérias terrosas, raízes, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Características adicionais: integro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.	UN	6.500	2,50	16.250,00
27	PIMENTÃO		Grupo retangular, subgrupo verde, classe de 10 a 12 cm, subclasse de 6 a 8 cm. Não serão aceitos pimentões com defeitos tipo: podridão, murcho, queimado, dano não cicatrizado, estrias, falta de pedúnculo, deformado ou manchado. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve apresentar 75 a 90% de maturação. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa	KG	3.500	10,30	36.050,00



			conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.				
28	QUIABO		Grupo quinado, subgrupo: verde. Classe 9 (9 a 12 cm). Não devem apresentar defeitos como: sem pêndulo, fibroso, podridão, encaroçado, murcho, dano por frio, presença de danos florais, pedúnculo comprido acima de 1 cm, coloração não característica, manchas e tortuosos. 80 a 90% de maturação. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	KG	200	6,00	1.200,00
29	TEMPERO PRONTO		Ingredientes: sal, alho, cominho, pimenta-do-reino, açafrão, colorífico, orégano, cheiro-verde, cebolinha e cebola. Fabricado com produtos de qualidade, com cor, sabor e aroma característicos do produto. O produto deverá ser isento de sujidades, fungos e/ou insetos. Embalagem íntegra devidamente lacrada, com quantidade de 500 gramas (0,5 kg) de tempero, com data de fabricação e data de validade especificada. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.	UND	280	20,00	5.600,00
30	TOMATE		Grupo Santa Cruz, grupo de coloração: laranja, grupo colorido, de 75 a 90% de maturação, apresentação normal (frutos isolados), classe 70 (de 7 a 8 cm). Não serão aceitos tomates com defeitos tipo: podridão, cancro, passado, com ferida no ombro radial ou rachaduras radiais, ferida no ombro circular ou rachaduras circulares, dano por frio, queimado por sol, virose, imaturo, ocado, dano profundo, deformado ou amassado, machucado. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à	KG	6.500	6,00	39.000,00



			superfície da casca. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de novembro de 2002.				
31	POLPA DE FRUTA	Sabor acerola	Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: ACEROLA. Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	6.000	13,40	80.400,00
32	POLPA DE FRUTA	Sabor maracujá	Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: MARACUJÁ. Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	4.500	18,10	81.450,00
33	POLPA DE FRUTA	Sabor manga	Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: MANGA. Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	4.500	12,70	57.150,00
34	POLPA DE FRUTA	Sabor goiaba	Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: GOIABA. Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	3.000	14,30	42.900,00



35	POLPA DE FRUTA	Sabor abacaxi	Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: ABACAXI. Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	7.500	13,10	98.250,00
36	POLPA DE FRUTA	Sabor umbu	Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: UMBU. Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	1.500	14,40	21.600,00
37	IOGURTE	Sabor morango	Iogurte líquido integral, com polpa de fruta, sabor morango. Deve ser elaborado a partir de leite pasteurizado integral, açúcar, fermentos lácteos, preparado de polpa de morango; estabilizante, acidulante, conservante. A adição de corantes deve estar em conformidade com a legislação, seguindo a Resolução nº 04/88 da CNS/MS. Embalagem de material plástico (tipo barriga mole) devidamente selado, atóxico, resistente, de 200 ml cada. A entrega deverá ser em fardos contendo 50 unidades do produto. Deve ser conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR conforme regulamentado pela Lei nº 11.326 de 24/07/2006 e Decreto nº 9.064 de 31/05/2017. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural)	UN	45.000	3,25	146.250,00



			do município.				
38	IOGURTE	Sabor ameixa	Iogurte líquido integral, com polpa de fruta, sabor ameixa. Deve ser elaborado a partir de leite pasteurizado integral, açúcar, fermentos lácteos, preparado de polpa de ameixa; estabilizante, acidulante, conservante. A adição de corantes deve estar em conformidade com a legislação, seguindo a Resolução nº 04/88 da CNS/MS. Embalagem de material plástico (tipo barriga mole) devidamente selado, atóxico, resistente, de 200 ml cada. A entrega deverá ser em fardos contendo 50 unidades do produto. Deve ser conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR conforme regulamentado pela Lei nº 11.326 de 24/07/2006 e Decreto nº 9.064 de 31/05/2017. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.	UN	36.000	3,25	117.000,00
39	IOGURTE	Sabor salada de frutas	Iogurte líquido integral, com polpa de fruta, sabor salada de frutas. Deve ser elaborado a partir de leite pasteurizado integral, açúcar, fermentos lácteos, preparado de polpa de salada de frutas; estabilizante, acidulante, conservante. A adição de corantes deve estar em conformidade com a legislação, seguindo a Resolução nº 04/88 da CNS/MS. Embalagem de material plástico (tipo barriga mole) devidamente selado, atóxico, resistente, de 200 ml cada. A entrega deverá ser em fardos contendo 50 unidades do produto. Deve ser conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá	UN	36.000	3,25	117.000,00



			seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR conforme regulamentado pela Lei nº 11.326 de 24/07/2006 e Decreto nº 9.064 de 31/05/2017. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.				
TOTAL GERAL							R\$ 2.195.840,00

1.2. Demais descrições detalhadas em cada produto estão informadas no Anexo II do Estudo Técnico Preliminar, parte inseparável do Procedimento Administrativo Licitatório.

1.3. Valor total a ser adquirido será de **R\$ 2.195.840,00** (dois milhões, cento e noventa e cinco mil, oitocentos e quarenta reais).

2. FONTE DE RECURSO

2.2 Recursos provenientes de dotação orçamentária estão anexa ao processo administrativo licitatório.

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 802 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.026 - FUNCIONAMENTO DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA - ENSINO FUNDAMENTAL

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: 1500 - Recursos não vinculados de Impostos

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 802 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.027 - FUNCIONAMENTO DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA - CRECHE

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: 1500 - Recursos não vinculados de Impostos

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 802 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.028 - FUNCIONAMENTO DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA - PRÉ-ESCOLA

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: 1500 - Recursos não vinculados de Impostos

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 802 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.030 - FUNCIONAMENTO DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA - ENSINO DE JOVENS,



PREFEITURA DE
**SENHOR DO
BONFIM**
Cuidar bem, faz bem!

EDUCAÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL



ADULTOS E IDOSO

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: 1500 - Recursos não vinculados de Impostos

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 802 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.032 - DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: 1550 - Transferência do Salário-Educação

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 802 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.032 - DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: 1552 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 802 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.032 - DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: -

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 802 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.032 - DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: 1550.0000 - Transferências do Salário Educação

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 801 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.074 - ASSISTÊNCIA A ESTUDANTE DO ENSINO SUPERIOR

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: 1500 - Recursos não vinculados de Impostos

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 802 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.076 - REALIZAÇÃO DE EVENTOS EDUCACIONAIS

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: 1500 - Recursos não vinculados de Impostos

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 802 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.076 - REALIZAÇÃO DE EVENTOS EDUCACIONAIS

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: 1550 - Transferência do Salário-Educação

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA DE
**SENHOR DO
BONFIM**
Cuidar bem, faz bem!

EDUCAÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL



Unidade Orçamentária: 801 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.094 - ASSISTÊNCIA A ESTUDANTE DO ENSINO PROFISSIONALIZANTE

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: 1500 - Recursos não vinculados de Impostos

Órgão: 8 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 802 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Projeto/Atividade: 2.026 - FUNCIONAMENTO DA REDE DE EDUCAÇÃO BÁSICA - ENSINO FUNDAMENTAL

Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00 - Material de Consumo.

Sub-elemento:

Fonte: 1550 - Transferência do Salário-Educação

3. PREÇO

3.1 A definição dos preços observou o art. 5º da Resolução GGPA n° 84, de 10/08/2020:

Art. 5º O preço de aquisição a ser pago ao agricultor familiar ou a suas organizações pelos alimentos deverá constar na Chamada Pública e será determinado pelo órgão comprador mediante a utilização de qualquer dos seguintes métodos ou da combinação deles:

I - **Preço médio pesquisado em, no mínimo, três mercados varejistas em âmbito local, regional ou nacional**, incluídos todos os custos operacionais, taxas e tributos para entrega em local definido na Chamada Pública;

II - Preço atualizado de mercado que pode ser verificado por meio de consulta ao Painel de Preços, desenvolvido pelo Ministério da Economia, disponibilizado no endereço eletrônico <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br/>;

III - Pesquisa de preços publicados em mídia de domínio amplo ou em sítios eletrônicos especializados, que contenham a data e hora de acesso, a exemplo dos dados disponibilizados nos sítios Centrais de Abastecimento - CEASA e Companhia Nacional de Abastecimento - Conab no âmbito do PAA.

§ 1º A ordem de prioridade para a definição do preço de aquisição será, preferencialmente, o preço do produto local, territorial, estadual ou nacional.

§ 2º Para a definição de preços dos produtos agroecológicos ou orgânicos fica permitida a pesquisa de preço no mercado varejista desde que o fornecedor esteja com registro atualizado no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.

3.2 Como houve a quantidade especificada no caput do Art. 5º da Resolução GGPA n° 84, de 10/08/2020, a Secretaria demandante demonstra a média dos valores obtidos nas cotações de preços, conforme anexado aos autos do Processo Administrativo.



3.3 Os preços poderão ser alterados com o mesmo método de pesquisa utilizado no processo a cada 03 (três) meses pela Secretaria Municipal de Educação através do setor de compras.

4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

4.1. Os beneficiários fornecedores ou as organizações fornecedoras deverão apresentar em Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Os Beneficiários Fornecedores:

- a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b) extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda (Anexo II); e
- d) prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

II - As Organizações Fornecedoras:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- d) cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- e) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo III);
- f) declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo IV); e
- g) prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

4.2. Conjuntamente aos documentos acima, deve ser apresentada a Proposta de Venda, (Anexo I).

5. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS:

5.1 A priorização para aquisição dos produtos oriundos da Agricultura Familiar será da seguinte forma:

5.1.1. Dentro da Região do Município de Senhor do Bonfim – BA:

- a) Agricultores Familiares individuais localizados na zona rural do Município de Senhor do Bonfim – BA, sendo priorizado Mulheres e então Homens;
- b) Agricultores Familiares Individuais localizados na zona urbana do Município de Senhor do Bonfim – BA, sendo priorizado Mulheres e então Homens;
- c) Agricultores Familiares sob organizações fornecedoras localizados na zona rural do Município de Senhor do Bonfim – BA;
 - I. comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
 - II. assentamentos da reforma agrária;
 - III. grupos de mulheres;



- IV. produção agroecológica ou orgânica.
- d) Agricultores Familiares sob organizações fornecedoras localizados na zona urbana do Município de Senhor do Bonfim – BA;
 - I. comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
 - II. assentamentos da reforma agrária;
 - III. grupos de mulheres;
 - IV. produção agroecológica ou orgânica.

5.1.2. Dentro da Região do Piemonte Norte do Itapicuru que compreende os Municípios de Andorinha, Antônio Gonçalves, Caldeirão Grande, Campo Formoso, Filadélfia, Jaguarari, Pindobaçu, Ponto Novo, Senhor do Bonfim:

- e) Agricultores Familiares individuais localizados na zona rural dos demais Municípios localizados no Piemonte Norte do Itapicuru, sendo priorizado Mulheres e então Homens;
- f) Agricultores Familiares Individuais localizados na zona urbana dos demais Municípios localizados no Piemonte Norte do Itapicuru, sendo priorizado Mulheres e então Homens;
- g) Agricultores Familiares sob organizações fornecedoras localizados nos demais Municípios localizados no Piemonte Norte do Itapicuru;
 - I. comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
 - II. assentamentos da reforma agrária;
 - III. grupos de mulheres;
 - IV. produção agroecológica ou orgânica.
- h) Agricultores Familiares sob organizações fornecedoras localizados dos demais Municípios localizados no Piemonte Norte do Itapicuru;
 - I. comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
 - II. assentamentos da reforma agrária;
 - III. grupos de mulheres;
 - IV. produção agroecológica ou orgânica.

5.1.3. Demais Municípios da Bahia e Estados:

- i) Agricultores Familiares individuais localizados na zona rural dos demais Municípios da Bahia e dos demais Estados, sendo priorizado Mulheres e então Homens;
- j) Agricultores Familiares Individuais localizados na zona urbana dos demais Municípios da Bahia e dos demais Estados, sendo priorizado Mulheres e então Homens;
- k) Agricultores Familiares sob organizações fornecedoras localizados nos demais Municípios da Bahia e dos demais Estados;
 - V. comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
 - VI. assentamentos da reforma agrária;
 - VII. grupos de mulheres;
 - VIII. produção agroecológica ou orgânica.
- l) Agricultores Familiares sob organizações fornecedoras localizados nos demais Municípios da Bahia e dos demais Estados;
 - V. comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
 - VI. assentamentos da reforma agrária;
 - VII. grupos de mulheres;
 - VIII. produção agroecológica ou orgânica.

5.2 Jurisprudência da classificação dos produtos:



Art. 7....

§ 2º O edital de Chamada Pública poderá classificar as propostas segundo critérios de priorização de:

- I - agricultores familiares do município;
- II - comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
- III - assentamentos da reforma agrária;
- IV - grupos de mulheres;
- V - produção agroecológica ou orgânica.

5.3. Por razões vinculadas à natureza simplificada do procedimento licitatório em questão, informamos que não será realizada sessão presencial para o recebimento de envelopes. Em conformidade com os preceitos do presente chamamento público, a documentação apresentada pelos participantes poderá ser sanada durante o período estipulado para a recepção dos documentos.

5.4. Destacamos que, devido às circunstâncias específicas desse processo, não será lavrada ata. Em substituição, será providenciado um parecer detalhado pelo Agente de Contratação, o qual encaminhará os participantes devidamente habilitados. Este parecer será integralmente publicado no Diário Oficial, assegurando a transparência e a publicidade dos resultados do processo licitatório simplificado.

5.5. A ausência de sessão presencial e a não elaboração de ata são decisões fundamentadas na simplificação do procedimento, visando agilidade e eficiência, ao mesmo tempo em que se resguarda a integridade e a lisura do processo licitatório.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 Fica determinado que as amostras serão agendadas pela Secretaria Municipal de Educação, em datas futuras antes ou após a entrega da documentação no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim – BA, no endereço indicado no Preâmbulo do Edital (Página 01) sendo que a Secretaria deverá emitir relatório/ parecer encaminhando para o setor de licitações os resultados das amostras.

6.1.1. **Deverão ser entregues amostras de 02 (duas) unidades** de cada produto na Secretaria Municipal de Educação situado à Rua Padre Severo, nº 136, Centro, Senhor do Bonfim - BA, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, os quais deverão ser submetidas a testes necessários, **em datas e horários agendados pela Secretaria Municipal de Educação com a devida publicação em Diário Oficial.**

6.2 Todas as análises dos gêneros alimentícios serão efetuadas por equipe técnica composta por representantes da Comissão de Análise Municipal, do Setor de Merenda Escolar do Município e por representantes do Conselho de Alimentação Escolar de Senhor do Bonfim – CAE e sendo emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pelas assinaturas da equipe técnica.

6.3 Os relatórios de amostras contendo a classificação serão publicados em Diário Oficial.



7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues, durante o ano de 2025, atendendo o cronograma de entrega da merenda escolar, emitido pela Secretaria da Educação a ser entregue na assinatura do contrato, com a indicação de datas e quantidades pelo período do ano de 2025 de acordo com cada ordem de Fornecimento expedida pelo Setor de Compras deste Município, por se tratar de produtos com perecibilidade maior na qual se atestará o seu recebimento.

8. PAGAMENTO

8.1 O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, por meio de pagamento o pagamento será realizado diretamente aos beneficiários fornecedores, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

9. DO DESCREDENCIAMENTO

9.1 O Município de Senhor do Bonfim se reserva o direito de, a qualquer tempo, descredenciar o fornecedor em qualquer das seguintes hipóteses, sem prejuízo do disposto na Lei n.º 14.133 de 2021 e no Decreto 11.878, de 9 de janeiro de 2024:

9.1.1 Desinteresse da Administração, devidamente fundamentado em despacho expedido pela Autoridade Superior;

9.1.2 Prática de ato ou omissão lesivo ao interesse do município, ou conduta contrária ao respeito, aos bons costumes e à ética profissional;

9.1.3 Por sanção de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade superveniente ao credenciamento;

9.1.4 Por ser o credenciado Declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, e/ou punição com proibição de licitar e/ou de contratar com o Município de Cascavel

9.1.5 Inobservância das normas contidas no presente Edital e/ou no Termo de Credenciamento e/ou no Termo de Contrato ou instrumento equivalente;

9.1.6 - Perda das condições de habilitação do credenciado;

9.1.7 Pela ocorrência do termo final da vigência do Credenciamento;

9.1.8 Por acordo entre as partes;

9.1.9 Por anulação ou revogação do processo de Credenciamento, a qualquer título.

9.2 Por pedido formalizado do credenciado:



9.2.1 O credenciado poderá solicitar seu descredenciamento a qualquer tempo, mediante o envio de solicitação escrita, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

9.2.1 O pedido de descredenciamento não desincumbe o credenciado do cumprimento de eventuais obrigações assumidas e das responsabilidades a elas atreladas, cabendo em casos de irregularidade na execução do serviço ou fornecimento de produtos a aplicação das sanções definidas neste Edital.

9.3 Além dos motivos previstos em lei poderão ensejar o descredenciamento e/ou a rescisão do Termo de Credenciamento e/ou do Termo de Contrato ou instrumento equivalente:

9.3.1 Alteração social, contratual ou modificação de finalidade ou estrutura do credenciado e/ou contratada que, a juízo da Administração, prejudique o cumprimento das obrigações;

9.3.2 Violação do sigilo das informações recebidas para a realização dos serviços ou fornecimento dos bens;

9.3.3 Utilização, em benefício próprio ou de terceiros, de informações não divulgadas ao público e às quais tenha acesso, por força de suas atribuições contratuais e outras que contrariarem as condições estabelecidas pela Administração;

9.3.4 Anulação ou revogação do Credenciamento em virtude de ferimento a qualquer dispositivo legal ou normativo ou ainda por força de decisão judicial;

9.3.5 Desempenho insatisfatório na execução do serviço, quando contratado, ou no fornecimento dos bens.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida no site www.senhordobonfim.ba.gov.br link Licitações de forma gratuita ou na Sala do Setor de Licitações localizada na Praça Nova do Congresso, nº 01, 2º andar, Central Shopping, Centro, neste Município, de segunda a sexta-feira, em horário comercial.

10.2 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

10.3 Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e organizações fornecedores, observando que os produtos in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações e dos demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, são considerados produção própria destes fornecedores.

10.4 Os beneficiários e organizações fornecedoras podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de



PREFEITURA DE
**SENHOR DO
BONFIM**
Cuidar bem, faz bem!

EDUCAÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL



produtos beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato ou instrumento congênere.

10.5 Os valores a serem pagos aos beneficiários e organizações fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada produto, compatíveis com os vigentes no mercado e discriminados nesta chamada pública.

10.6 O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP por ano civil, por órgão comprador, atualizado pela Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021.

10.7 Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

Senhor do Bonfim, Bahia, 05 de dezembro de 2024

Lourinalva Correia Coelho
Secretária de Educação
Secretaria Municipal de Educação



ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Proposta de atendimento à Chamada Pública nº _____

I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA

1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município	5. CEP	
6. Nome do representante legal	7. CPF	8. DDD/Fone	
9. Banco	10. N° da Agência	11. N° da Conta Corrente	

II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Preço Total
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor



Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Total da proposta					
III - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	





Total da proposta:				
IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS				
V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.				
Local e Data:	Assinatura do Representante da Organização Fornecedora	Fone/E-mail:		
		CPF:		





ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____ representante da Cooperativa/Associação
_____, com CNPJ
nº _____ e DAP Jurídica nº _____
_____, declaro, para fins de participação na modalidade
Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que os gêneros
alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos
cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta
cooperativa/associação.

Local, ____/____/____

Assinatura



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____, CPF
nº _____ e DAP física nº _____,
declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa
de Aquisição de Alimentos (PAA), que os gêneros alimentícios relacionados na proposta
de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/____

Assinatura



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP / ANO CIVIL / ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Medida Provisória nº 1.061, 09 de agosto de 2021, e suas alterações, do Decreto nº 7.775, de 4/7/2012 e Resolução FNDE nº 21 de 16/11/2021, e suas alterações e das Resoluções GGPAA, e suas alterações, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura



ANEXO V

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º _____ CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O/A _____ (órgão/entidade, federal/estadual ou municipal), pessoa jurídica de direito público ou privado, com sede a _____ (endereço), inscrita no CNPJ sob o n.º _____, representada neste ato pelo _____ (representante legal), o Sr. _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado _____ (nome do grupo formal), com sede a _____ (endereço), em _____ (Município/UF), inscrita no CNPJ sob o n.º _____, doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei Federal nº 14.133/21, Medida Provisória nº 1.061, 09 de agosto de 2021, e das Resoluções do Grupo Gestor do Programa de Aquisições de Alimentos (GGPAA) n.º 50, de 26 de setembro de 2012; n.º 56, de 14 de fevereiro de 2013; n.º 64, de 20 de novembro de 2013; n.º 73, de 26 de outubro de 2015; 80 de 10 de dezembro de 2020, e Resolução FNDE nº 21/2021 e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 011/2024, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), para atendimento da demanda dos órgãos e entidades da administração Pública Municipal, de acordo com o edital da Chamada Pública n.º 011/2024, que integra o presente Contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA

2.1 O CONTRATADO se compromete a fornecer os alimentos da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

2.2 Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1				
2				
3				
...				

2.3 Os preços poderão ser alterados com o mesmo método de pesquisa utilizado no processo a cada 03 (três) meses pela Secretaria Municipal de Educação através do setor de compras.

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 O limite individual de venda do agricultor familiar é de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP), por ano civil, por órgão comprador, referente à sua produção, conforme a legislação do PAA, modalidade Compra Institucional.

3.2 Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a



seguinte fórmula: $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: n° de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

CLÁUSULA QUARTA

4.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do (Estado, DF, Município), para o exercício de 20 ____, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: _____

Fonte: _____

Programa de Trabalho: _____

Elemento de Despesa: _____

PI: _____

CLÁUSULA QUINTA

5.1 O início da entrega dos alimentos será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de dezembro de 2025.

5.2 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º 011/2024.

5.3 O recebimento dos alimentos dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente ajustado.

CLÁUSULA SEXTA

6.1 Pelo fornecimento dos alimentos, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ ____ (valor por extenso).

CLÁUSULA SÉTIMA

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

CLÁUSULA OITAVA

8.1 O preço contratado é fixo e irrevogável.

CLÁUSULA NONA

9.1 O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos no item 5.3, da cláusula quinta, e, após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

9.2 Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA

10.1 São obrigações do CONTRATANTE:

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar ao CONTRATADO, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;



- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;
- e) Efetuar o pagamento ao CONTRATADO no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital.

10.2 São obrigações do CONTRATADO:

- a) O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda;
- b) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: (especificar);
- c) Substituir, às suas expensas, em prazo de dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
- d) Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, o CONTRATADO que:

- a) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Fraudar na execução do contrato;
- d) Comportar-se de modo inidôneo;
- e) Cometer fraude fiscal;
- f) Não manter a proposta.

11.2 O CONTRATADO que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para o CONTRATANTE;
- b) Multa moratória de ____ % (____ por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de ____ (número por extenso) dias;
- c) Multa compensatória de ____ % (____ por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- d) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade CONTRATANTE, pelo prazo de até dois anos;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o CONTRATADO ressarcir o CONTRATANTE pelos prejuízos causados.

11.3 Também ficam sujeitas às penalidades da Lei Federal nº 14.133/21, o CONTRATADO que:

- a) Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

11.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao CONTRATADO, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº 14.133/21.



11.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

12.1 O CONTRATADO deverá guardar, pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

12.2 O CONTRATANTE se compromete em guardar, pelo prazo de 5 (cinco) anos, as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

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

13.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

14.1 A fiscalização do presente Contrato ficará a cargo do órgão ou entidade responsável pela compra.

- a) A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).
- b) A fiscalização da contratação será exercida pelo(s) Servidor(es): **Daniela Almeida Gonçalves**, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração Pública;
- c) A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Federal nº 14.133/21;

Art. 120. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

- d) O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1 O presente Contrato rege-se, ainda, pelo Edital de Chamada Pública n.º 011/2024, pelas Resoluções GGP AA n.º 50, de 2012; n.º 56, de 2013; n.º 64, de 2013, n.º 73, de 2015; n.º 080 de 2020 e Resolução FNDE nº 021/2021, pela Medida Provisória nº 1.061, 09



de agosto de 2021, e pela Lei Federal nº 14.133/21, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas na Lei Federal nº 14.133/21, com as consequências da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

17.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se ao CONTRATADO o direito à prévia e ampla defesa.

17.3 O CONTRATADO reconhece os direitos do CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista na Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1 O presente Contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até ____ de ____ de 20____.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

19.1 É competente o Foro da Comarca de Senhor do Bonfim – BA 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.

_____(Município), ____ de ____ de 20____.

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1. _____ CPF nº _____

2. _____ CPF nº _____