



EDITAL DO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2024
DISPENSA - CHAMADA PUBLICA Nº 001/2024

Edital da Chamada Publica nº 001/2024 para a “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES, PRIORIZANDO-SE OS ASSENTAMENTOS DA REFORMA AGRÁRIA, AS COMUNIDADES TRADICIONAIS INDÍGENAS, AS COMUNIDADES QUILOMBOLAS E OS GRUPOS FORMAIS E INFORMAIS DE MULHERES, PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, EM CONFORMIDADE COM O ESTABELECIDO NA LEI 11.947/2009, ALTERADA PELA LEI Nº 14.660/2023, RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06 DE 08 DE MAIO DE 2020, ALTERADA PELA RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021 E DEMAIS NORMAS QUE REGEM A MATÉRIA”.

A Prefeitura Municipal de São Gotardo, com endereço na Rua Professora Maria Coeli Franco nº. 13, Centro, São Gotardo – MG, CNPJ nº. 18.602.037/0001-55, isenta de inscrição estadual, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, designados pela Portaria nº. 001/2024, torna público aos interessados que às 12:30 do dia **11 de março de 2024** em sua sede, situada na Rua Professora Maria Coeli Franco nº. 13, Centro, em sessão pública, reunir-se-á a fim de receber as propostas para a Chamada Pública no qual o objeto é a “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES, PRIORIZANDO-SE OS ASSENTAMENTOS DA REFORMA AGRÁRIA, AS COMUNIDADES TRADICIONAIS INDÍGENAS, AS COMUNIDADES QUILOMBOLAS E OS GRUPOS FORMAIS E INFORMAIS DE MULHERES, PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, EM CONFORMIDADE COM O ESTABELECIDO NA LEI 11.947/2009, ALTERADA PELA LEI Nº 14.660/2023, RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06 DE 08 DE MAIO DE 2020, ALTERADA PELA RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021 E DEMAIS NORMAS QUE REGEM A MATÉRIA”, com amparo no art. 14, da Lei Federal nº. 11.947/2009 e na Resolução do FNDE nº 21 de 16 de novembro de 2021.

I - OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES, PRIORIZANDO-SE OS ASSENTAMENTOS DA REFORMA AGRÁRIA, AS COMUNIDADES TRADICIONAIS INDÍGENAS, AS COMUNIDADES QUILOMBOLAS E OS GRUPOS FORMAIS E INFORMAIS DE MULHERES, PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, EM CONFORMIDADE COM O ESTABELECIDO NA LEI 11.947/2009, ALTERADA PELA LEI Nº 14.660/2023, RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06 DE 08 DE MAIO DE 2020, ALTERADA PELA RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021 E DEMAIS NORMAS QUE REGEM A MATÉRIA”, conforme especificação dos gêneros alimentícios abaixo:

ITEM/CÓD	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	UNID	VALOR MÉDIO
1. 38390	ABACATE ABACATE DE TAMANHO REGULAR E GRANDE, DE 1ª QUALIDADE, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS	3000	KG	8,80





LICITAÇÕES

	FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALADO EM CAIXA PRÓPRIA.			
2. 15424	ABÓBORA CABOTIA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS, A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2500	KG	4,50
3. 15516	ABOBRINHA VERDE TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, SEM CORTES. PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRAVÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE 5KG OU 3KG.	1500	KG	6,46
4. 22225	ACELGA: CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. FRESCAS, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	1400	UN	4,96
5. 38391	AÇAFRÃO A GRANEL CARACTERÍSTICA: EM PÓ, PROVENIENTE DE CROOCUS SATIVUS OU CÚRCUMA EM PÓ, PROVENIENTE DO RIZOMA DE CÚRCUMA DOMÉSTICA OU CÚRCUMA LONGA L, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS IMPURAS COMO TERRA, AREIA E RESÍDUOS DE INSETOS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G.	250	UN	77,67
6. 29303	ALFACE CRESPA GRANDE: O PRODUTO DEVE MOSTRAR FOLHAS LIMPAS, FRESCAS, LIVRES DE MANCHAS ESCURAS OU VISCOSAS. ALÉM DISSO, AS BORDAS DAS FOLHAS NÃO DEVEM TER SINAIS DE COR MARROM OU AMARELO. CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. FRESCAS, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	3500	UN	3,91
7. 29304	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE, PROBLEMAS COM COLORAÇÃO (ESCURA), PRESENÇA DE IMPUREZAS, ODOR DESAGRAVÁVEL, ESTAR MACHUCADO, PRESENÇA DE DENTES MURCHOS E PERFURADOS.	600	KG	22,94
8. 29305	BANANA PRATA: CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS, PARA PRESERVAR O ÓTIMO ESTADO DA MESMA.	15.000	KG	7,90
9. 38392	BANANA CATURRA/ NANICA EM PENCAS DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADAS EM PENCAS AVULSAS E CAIXA APROPRIADA DE 20 KG.	1000	KG	7,34
10. 29306	BATATA DOCE CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2000	KG	5,64
11.	BATATA INGLESA	4500	KG	5,29





LICITAÇÕES

15425	CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.			
12. 228	BETERRABA SELECIONADA CARACTERÍSTICAS: TAMANHO REGULAR FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS.	1500	KG	4,64
13. 11618	BRÓCOLIS SELECIONADO O PRODUTO DEVE APRESENTAR CABEÇAS DE COR VERDE ESCURA, FIRMES, COMPACTAS, COM GRANULAÇÃO FINA E SEM SINAIS DE MURCHA. DEVEM SER FRESCAS E NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	1700	UN	7,26
14. 19702	CARÁ CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTO DE ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500	KG	6,41
15. 15428	CEBOLA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, COM GRÁU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COMPACTA E FIRME, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, ATAQUE DE INSETOS, PODRIDÃO, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	3500	KG	6,61
16. 11619	CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA) CARACTERÍSTICAS: ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, COM UMA COR VERDE PROFUNDO E APARÊNCIA VIÇOSA, OS MAÇOS NÃO PODERÃO TER FOLHAS MURCHAS E AMARELAS, O CHEIRO DEVE SER SECO E QUE TENHA SIDO CULTIVADA ORGANICAMENTE. O MAÇO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 300G (GRAMAS), BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, EMBALADOS EM MAÇOS, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500	MÇ	3,89
17. 19703	CHUCHU CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2000	KG	4,82
18. 29307	COUVE MANTEIGA MAÇO DE 300GR CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	1700	MÇ	3,91
19. 337	FARINHA DE MANDIOCA GRUPO SECA, SUBGRUPO: EXTRA FINA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODORE, CHEIRO INTENSO NÃO CARACTERÍSTICO AO PRODUTO, ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL EX.: (BRANCAS COM PONTOS AMARELO, ESCURO OU MARROM). EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:	300	KG	9,30





LICITAÇÕES

	NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.			
20. 11750	FEIJÃO CARIOCA CARACTERÍSTICAS: FEIJÃO CARIOCA NOVO TIPO 1, GRUPO 1, NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS, SECOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG SENDO O FARDOS COM 30 KILOS, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	200	FD	269,00
21. 15523	INHAME CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM TER UM BOM TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1200	KG	6,80
22. 36844	LARANJA PÊRA TAMANHO GRANDE A CONSISTÊNCIA DEVE SER IGUAL EM TODA A FRUTA, UM LADO NÃO DEVE SER MAIS MOLE QUE O OUTRO; A COR TEM QUE ESTAR DE ACORDO COM A VARIEDADE; A FRUTA BOA PARA O CONSUMO DEVE SER FIRME, SEM CEDER À PRESSÃO DOS DEDOS.	10.000	KG	5,97
23. 29308	MAMÃO FORMOSA CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS PARA PRESERVAR EM ÓTIMO ESTADO.	3000	KG	10,63
24. 15529	MANDIOCA SEM CASCA LIMPA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	3000	KG	9,63
25. 1544	MARACUJÁ SELECIONADO FRUTA DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	100	KG	12,44
26. 38393	MEXERICA (TANGERINA POKAN OU MURCOTE) DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FRESCA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE 20K.	10.000	KG	7,18
27. 15530	MILHO VERDE EM ESPIGAS, DESCASCADO E LIMPO CARACTERÍSTICAS: AS ESPIGAS DEVEM SER DE ÓTIMA QUALIDADE, FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DAS ESPIGAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM BANDEJAS RESISTENTES OU SACO PLÁSTICO, CONTENDO 4 ESPIGAS CADA.	1700	BJ	8,09
28. 30437	MORANGO CONGELADO (SOMENTE A FRUTA) CONGELADO. EMBALADO EM PACOTE 1,0 KG., COM DATA DE VALIDADE.	1000	KG	26,36
29. 38394	MORANGO IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS: MORANGO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA COMPACTA E FIRME. COM GRAU DE	2000	KG	33,71





LICITAÇÕES

	MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO. ADEQUADO PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COM FORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES E FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, DE COLHEITA RECENTE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS E ADERENTES À SUA SUPERFÍCIE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM BANDEJAS PLÁSTICAS COM PESO MÉDIO DE 400 GR. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXETAS DE PAPELÃO COM PESO APROXIMADO 1,6 KG.			
30. 344	OVOS BRANCOS DE GALINHA TAMANHO MÉDIO, CLASSE A, PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E ORGANOLÉPTICAS), ACOMODADOS EM CARTELAS DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS PADRONIZADAS E LACRADAS.	2500	DZ	10,17
31. 11756	PEPINO JAPONÊS CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500	KG	7,51
32. 38395	PIMENTÃO VERDE CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO, FIRME, INTACTO, COM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ISENTO DE AGROQUÍMICOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	500	KG	9,63
33. 15410	POLPA DE FRUTA SABOR DE ABACAXI CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	400	KG	34,30
34. 20840	POLPA DE FRUTA SABOR DE ACEROLA COM MAMÃO CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	200	KG	34,50
35. 20841	POLPA DE FRUTA SABOR DE CAJÚ CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	400	KG	33,30
36. 20842	POLPA DE FRUTA SABOR DE GOIABA CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	300	KG	33,67
37. 20843	POLPA DE FRUTA SABOR DE MARACUJÁ CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	600	KG	46,56
38. 29309	POLVILHO DOCE EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM 1KG, TERMOSSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE	400	KG	12,13





LICITAÇÕES

	SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.			
39. 29310	REPOLHO CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - SEM DEFEITOS SÉRIOS APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS. DEVE TER COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2500	KG	4,40
40. 30436	TEMPERO – ALHO E SAL UM PACOTE DE TEMPERO ALHO E SAL, COMPOSTO APENAS POR ALHO E SAL, MÍNIMO DE 10% DE ALHO, PACOTE DE 500 GRAMAS.	410	KG	20,33
41. 15532	TOMATE CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR ÍNTEGRA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	5000	KG	8,63
42. 38396	VAGEM TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, SEM CORTES. PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	500	KG	14,82

II - DATA, LOCAL E HORA PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

2.1. Até o dia **11 de março de 2024 - às 12:30** (doze horas e trinta minutos), na sala do Departamento de Licitações à Rua Maria Coeli Franco nº. 13, centro em São Gotardo/MG. **Cada participante deverá apresentar um único envelope contendo os documentos de habilitação e o projeto de venda**, fechado e lacrado, sob pena de não aceitação da participação na licitação e sua devolução imediata, contendo em sua parte externa, além da **razão social e endereço dos PRESTADORES interessados**, os seguintes dizeres:

“DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA DO FORNECEDOR”
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GOTARDO
PROCEDIMENTO Nº. PMSG/CPL/007/2024
CHAMADA PÚBLICA Nº. 001/2024
EMPRESA/AGRICULTOR:
CNPJ/CPF:
ENDEREÇO:
CEP:
TELEFONE E/OU E-MAIL PARA CONTATO:

2.2. O Departamento de Licitações não se responsabilizará por envelopes entregues em qualquer outra repartição do órgão municipal.

2.3. Somente serão recebidos envelopes até o momento definido previamente neste edital, se ultrapassado esse horário, nenhum outro será recebido.

III – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. As despesas decorrentes da presente Chamada Pública estão prescritas nas Dotações Orçamentárias:





PREVISÃO DE DESPESA			
Fonte:	Ficha	Natureza da Despesa	Estimativa de valor 2024
1552	242	33.90.30.00	R\$ 90.285,80
	241	33.90.30.00	R\$ 100.000,00
	239	33.90.30.00	R\$ 200.000,00
	240	33.90.30.00	R\$ 200.000,00
	238	33.90.30.00	R\$ 300.000,00
TOTAL			R\$ 890.285,80

IV – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

4.1 - Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 36 da Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

4.2. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

4.2.1. O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

4.3. HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

4.3.1. O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

4.4. HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

4.4.1. O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;





- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

V – PROJETO DE VENDA

5.1. No Envelope os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo I.

5.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 5 (cinco) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes.

5.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será (ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e pelo art. 39 da Resolução nº FNDE nº 21 de 16 de novembro de 2021.

5.4. 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 quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

VI- SESSÃO DE ABERTURA DOS ENVELOPES

6.1. Será admitido no máximo 01 (um) representante para cada fornecedor da agricultura familiar e com credencial específica, com possibilidade de substituição posterior, apresentada separadamente dos ENVELOPES, por ocasião da abertura deste.

6.1.1. A credencial não é obrigatória, mas somente poderá se manifestar durante reuniões do certame, o representante devidamente credenciado.

6.2. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução FNDE nº 6/2020.

6.3. Na ausência ou desconformidade de qualquer documento constatada na abertura do envelope, poderá ser concedida abertura de prazo para sua regularização de até 3 dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora, conforme Artigo 36, §4º, da Resolução/CD/FNDE n.6 de 8 de maio de 2020.

6.4. Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente participarão ativamente os proponentes ou representantes credenciados, não sendo permitidas atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

6.5. Verificada a legalidade e adequação da documentação e dos projetos de venda apresentados, a Comissão Permanente de Licitação concluirá os seus serviços consignando em ata própria os





proponentes credenciados e remeterá o processo para homologação, após transcorridos os prazos recursais e fase de amostras, se for o caso.

VII- CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

7.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

7.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

7.3. 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, e os grupos formais e informais de mulheres não havendo prioridade entre estes conforme recentemente publicada a Lei Federal nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, que altera Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

I-a) A aquisição dos gêneros alimentícios de que trata o **caput** deste artigo, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.” (NR)

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003; o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

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); e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

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 6.1 e 6.2.

7.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

7.5. 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.

VIII – DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

8.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras dos produtos, no Setor de Merenda Escolar, situado na Rua C, 130, Santa Terezinha, São Gotardo/MG, no dia posterior ao da abertura dos envelope, até as 11 horas, para avaliação





e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

8.1.1. O resultado da análise será publicado em até 05 (cinco) dias após o prazo da apresentação das amostras.

IX – LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE

9.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

- a) Periodicidade de Entrega: De acordo com Cronograma Da Nutricionista Responsável
- b) Local da Entrega dos Produtos: Almojarifado Da Merenda Escolar. Rua C, nº 130 – Bairro Santa Terezinha, São Gotardo/MG.

ITEM/CÓD	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	UNID	VALOR MÉDIO
1. 38390	ABACATE ABACATE DE TAMANHO REGULAR E GRANDE, DE 1ª QUALIDADE, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALADO EM CAIXA PRÓPRIA.	3000	KG	8,80
2. 15424	ABÓBORA CABOTIA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS, A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2500	KG	4,50
3. 15516	ABOBRINHA VERDE TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, SEM CORTES. PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE 5KG OU 3KG.	1500	KG	6,46
4. 22225	ACELGA: CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. FRESCAS, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	1400	UN	4,96
5. 38391	AÇAFRÃO A GRANEL CARACTERÍSTICA: EM PÓ, PROVENIENTE DE CROOCUS SATIVUS OU CÚRCUMA EM PÓ, PROVENIENTE DO RIZOMA DE CÚRCUMA DOMÉSTICA OU CÚRCUMA LONGA L, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS IMPURAS COMO TERRA, AREIA E RESÍDUOS DE INSETOS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G.	250	UN	77,67
6. 29303	ALFACE CRESPA GRANDE: O PRODUTO DEVE MOSTRAR FOLHAS LIMPAS, FRESCAS, LIVRES DE MANCHAS ESCURAS OU VISCOSAS. ALÉM DISSO, AS BORDAS DAS FOLHAS NÃO DEVEM TER SINAIS DE COR MARROM OU AMARELO. CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. FRESCAS, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	3500	UN	3,91
7. 29304	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE, PROBLEMAS COM COLORAÇÃO (ESCURA), PRESENÇA DE IMPUREZAS, ODOR DESAGRADÁVEL, ESTAR MACHUCADO, PRESENÇA DE DENTES MURCHOS E PERFURADOS.	600	KG	22,94
8. 29305	BANANA PRATA: CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O	15.000	KG	7,90





LICITAÇÕES

	GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS, PARA PRESERVAR O ÓTIMO ESTADO DA MESMA.			
9. 38392	BANANA CATURRA/ NANICA EM PENCAS DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADAS EM PENCAS AVULSAS E CAIXA APROPRIADA DE 20 KG.	1000	KG	7,34
10. 29306	BATATA DOCE CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2000	KG	5,64
11. 15425	BATATA INGLESA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	4500	KG	5,29
12. 228	BETERRABA SELECIONADA CARACTERÍSTICAS: TAMANHO REGULAR FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS.	1500	KG	4,64
13. 11618	BRÓCOLIS SELECIONADO O PRODUTO DEVE APRESENTAR CABEÇAS DE COR VERDE ESCURA, FIRMES, COMPACTAS, COM GRANULAÇÃO FINA E SEM SINAIS DE MURCHA. DEVEM SER FRESCAS E NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	1700	UN	7,26
14. 19702	CARÁ CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTO DE ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500	KG	6,41
15. 15428	CEBOLA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, COM GRÁU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COMPACTA E FIRME, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, ATAQUE DE INSETOS, PODRIDÃO, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	3500	KG	6,61
16. 11619	CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA) CARACTERÍSTICAS: ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, COM UMA COR VERDE PROFUNDO E APARÊNCIA VIÇOSA, OS MAÇOS NÃO PODERÃO TER FOLHAS MURCHAS E AMARELAS, O CHEIRO DEVE SER SECO E QUE TENHA SIDO CULTIVADA ORGANICAMENTE. O MAÇO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 300G (GRAMAS), BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, EMBALADOS EM MAÇOS, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500	MÇ	3,89
17.	CHUCHU	2000	KG	4,82





LICITAÇÕES

19703	CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.			
18. 29307	COUVE MANTEIGA MAÇO DE 300GR CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	1700	MÇ	3,91
19. 337	FARINHA DE MANDIOCA GRUPO SECA, SUBGRUPO: EXTRA FINA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR, CHEIRO INTENSO NÃO CARACTERÍSTICO AO PRODUTO, ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL EX.: (BRANCAS COM PONTOS AMARELO, ESCURO OU MARROM). EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	300	KG	9,30
20. 11750	FEIJÃO CARIOCA CARACTERÍSTICAS: FEIJÃO CARIOCA NOVO TIPO 1, GRUPO 1, NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS, SECOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG SENDO O FARDO COM 30 KILOS, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	200	FD	269,00
21. 15523	INHAME CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM TER UM BOM TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1200	KG	6,80
22. 36844	LARANJA PÊRA TAMANHO GRANDE A CONSISTÊNCIA DEVE SER IGUAL EM TODA A FRUTA, UM LADO NÃO DEVE SER MAIS MOLE QUE O OUTRO; A COR TEM QUE ESTAR DE ACORDO COM A VARIEDADE; A FRUTA BOA PARA O CONSUMO DEVE SER FIRME, SEM CEDER À PRESSÃO DOS DEDOS.	10.000	KG	5,97
23. 29308	MAMÃO FORMOSA CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS PARA PRESERVAR EM ÓTIMO ESTADO.	3000	KG	10,63
24. 15529	MANDIOCA SEM CASCA LIMPA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	3000	KG	9,63
25. 1544	MARACUJÁ SELECIONADO FRUTA DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME,	100	KG	12,44





LICITAÇÕES

	ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.			
26. 38393	MEXERICA (TANGERINA POKAN OU MURCOTE) DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FRESCA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE 20K.	10.000	KG	7,18
27. 15530	MILHO VERDE EM ESPIGAS, DESCASCADO E LIMPO CARACTERÍSTICAS: AS ESPIGAS DEVEM SER DE ÓTIMA QUALIDADE, FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DAS ESPIGAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM BANDEJAS RESISTENTES OU SACO PLÁSTICO, CONTENDO 4 ESPIGAS CADA.	1700	BJ	8,09
28. 30437	MORANGO CONGELADO (SOMENTE A FRUTA) CONGELADO. EMBALADO EM PACOTE 1,0 KG., COM DATA DE VALIDADE.	1000	KG	26,36
29. 38394	MORANGO IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS: MORANGO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA COMPACTA E FIRME. COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO. ADEQUADO PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COM FORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES E FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, DE COLHEITA RECENTE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS E ADERENTES À SUA SUPERFÍCIE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM BANDEJAS PLÁSTICAS COM PESO MÉDIO DE 400 GR. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXETAS DE PAPELÃO COM PESO APROXIMADO 1,6 KG.	2000	KG	33,71
30. 344	OVOS BRANCOS DE GALINHA TAMANHO MÉDIO, CLASSE A, PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E ORGANOLÉPTICAS), ACOMODADOS EM CARTELAS DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS PADRONIZADAS E LACRADAS.	2500	DZ	10,17
31. 11756	PEPINO JAPONÊS CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500	KG	7,51
32. 38395	PIMENTÃO VERDE CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO, FIRME, INTACTO, COM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ISENTO DE AGROQUÍMICOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	500	KG	9,63
33. 15410	POLPA DE FRUTA SABOR DE ABACAXI CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	400	KG	34,30
34. 20840	POLPA DE FRUTA SABOR DE ACEROLA COM MAMÃO CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	200	KG	34,50
35. 20841	POLPA DE FRUTA SABOR DE CAJÚ CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO,	400	KG	33,30





LICITAÇÕES

	ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.			
36. 20842	POLPA DE FRUTA SABOR DE GOIABA CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	300	KG	33,67
37. 20843	POLPA DE FRUTA SABOR DE MARACUJÁ CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	600	KG	46,56
38. 29309	POLVILHO DOCE EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM 1KG, TERMOSSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	400	KG	12,13
39. 29310	REPOLHO CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - SEM DEFEITOS SÉRIOS APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS. DEVE TER COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2500	KG	4,40
40. 30436	TEMPERO – ALHO E SAL UM PACOTE DE TEMPERO ALHO E SAL, COMPOSTO APENAS POR ALHO E SAL, MÍNIMO DE 10% DE ALHO, PACOTE DE 500 GRAMAS.	410	KG	20,33
41. 15532	TOMATE CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	5000	KG	8,63
42. 38396	VAGEM TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, SEM CORTES. PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO. DEVERÁ APRESENTAR ODORE AGRAVÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	500	KG	14,82

X – DO PAGAMENTO

10.1 - O pagamento será feito mensalmente, em até 30 (trinta) dias consecutivos após a entrega e conferência dos produtos, e o protocolo da nota fiscal devidamente quitada, devendo ser creditado em conta-corrente mantida pelo contratado no BANCO DO BRASIL S/A ou CAIXA ECONÔMICA FEDERAL.

10.2. A nota fiscal deverá referir-se a produtos/serviços de Nota de Empenho/Ordem de Compras.

XI – DO CONTRATO

11.1. O(s) proponente(s) vencedor(es) será(ão) convocado(s) para, no prazo de até 05 (cinco) dias, contados a partir do aviso ao convocado, a assinar o contrato.

11.1.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do futuro fornecedor e aceita pela Secretaria Municipal de Educação.

11.2. O contrato poderá ser alterado nos termos do artigo 124 da Lei nº 14.133/2021.

11.3. É expressamente vedada a subcontratação de outro fornecedor para substituir o fornecedor participante desta chamada pública.





- 11.4. A vigência do contrato a ser firmado com a Proponente vencedora vigorará por doze meses, a contar da assinatura do termo contratual;
- 11.5. A vigência contratual poderá ser prorrogada até o limite máximo estipulado pelos artigos 106 e 107 da Lei Federal n. 14.133/2021 e suas alterações;
- 11.6. As obrigações do contratante e do contratado são as estabelecidas no Termo de Referência e na Minuta do Contrato, bem como em outros itens deste edital.

XII - SANÇÕES

- 12.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.
- 12.2. A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal.
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

XIII – DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:
- I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEEx;
- II – 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).
- 13.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.
- 13.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como dos Contratos.

São Gotardo, 16 de Fevereiro de 2024.

FLAVIA LUIZA PEREIRA
Secretaria Municipal de Educação





ANEXO I
MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone			7. CEP
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço			19. Município/UF		
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade			2. CNPJ		3. Município/UF
4. Endereço					5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF	
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (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 Formal			Fone/E-mail:	





PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE							
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024							
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES							
GRUPO INFORMAL							
1. Nome do Proponente				2. CPF			
3. Endereço				4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)				7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não				9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO 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		
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade		6. Valor Total	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total do projeto	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).							
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO							
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto		6. Cronograma de Entrega dos Produtos	
				Total do projeto:			





LICITAÇÕES

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 Informal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura





MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

MODELO PROPOSTO PARA OS 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 001/2024					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente				2. CPF	
3. Endereço		4. Município/UF			5. CEP
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência			11. Nº da Conta Corrente	
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
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:		

São Gotardo/MG, ____ de ____ de ____.

Nome, cargo, RG e CPF do representante legal





ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N°. _____ PARA “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES, PRIORIZANDO-SE OS ASSENTAMENTOS DA REFORMA AGRÁRIA, AS COMUNIDADES TRADICIONAIS INDÍGENAS, AS COMUNIDADES QUILOMBOLAS E OS GRUPOS FORMAIS E INFORMAIS DE MULHERES, PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, EM CONFORMIDADE COM O ESTABELECIDO NA LEI 11.947/2009, ALTERADA PELA LEI Nº 14.660/2023, RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06 DE 08 DE MAIO DE 2020, ALTERADA PELA RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021 E DEMAIS NORMAS QUE REGEM A MATÉRIA”.

O **MUNICÍPIO DE SÃO GOTARDO/MG**, por intermédio da Prefeitura Municipal, inscrita no CNPJ sob o nº 18.602.037/0001-55, situada na Rua Professora Maria Coeli Franco, nº. 13, centro, neste ato representado pela Sra. Prefeita Municipal, **DENISE ABADIA PEREIRA OLIVEIRA**, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado o (Nome do Grupo formal ou informal ou fornecedor individual), situado na Rua _____, nº. ____, Bairro _____, no município de _____/UF, inscrita no CNPJ sob o nº. _____ (para grupo formal), CPF sob o nº. _____ (grupos informais e individuais), doravante denominada **CONTRATADA**, fundamentados nas disposições Lei nº 11.947/2009 e Lei 14.133/21, a resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, alterada pela resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, e tendo em vista o que consta no Processo nº 007/2024 - Chamada Pública nº 001/2024 resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. É objeto desta contratação a “**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES, PRIORIZANDO-SE OS ASSENTAMENTOS DA REFORMA AGRÁRIA, AS COMUNIDADES TRADICIONAIS INDÍGENAS, AS COMUNIDADES QUILOMBOLAS E OS GRUPOS FORMAIS E INFORMAIS DE MULHERES, PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, EM CONFORMIDADE COM O ESTABELECIDO NA LEI 11.947/2009, ALTERADA PELA LEI Nº 14.660/2023, RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06 DE 08 DE MAIO DE 2020, ALTERADA PELA RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021 E DEMAIS NORMAS QUE REGEM A MATÉRIA**”, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, no ano de 2024, descritos nos itens enumerados na Cláusula Quarta, todos de acordo com Chamada Pública nº 001/2024, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - FORNECIMENTO





- 2.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.
- 2.2. Todos os itens procedentes da Agricultura Familiar, deverão ser entregues na Prefeitura de São Gotardo/Setor de Merenda Escolar, situado em São Gotardo/MG situado na RUA C, Nº 130-BAIRRO SANTA TEREZINHA, conforme data e hora pré-estabelecida em cronograma elaborado pela nutricionista responsável, que será emitido todo início de cada mês.
- 2.3. Todos os produtos deverão ser entregues pesados e acondicionados em caixas ou sacos plásticos transparentes, conforme especificações e nomeados por escola ou creche, conforme Planilha de Pedido emitida pelo setor de Merenda Escolar.
- 2.3.1. Não serão aceitos frutas, verduras e legumes com amassados, rachados, folhas podres, polpas de frutas descongeladas, ou seja, tem que estar em perfeito estado de consumo e conservação. Caso contrário, serão devolvidos e será de responsabilidade do fornecedor, sua substituição.
- 2.4. As entregas deverão iniciar com prazo máximo de 03 (três) dias úteis após envio do mapa de distribuição, prazo este para fins de planejamento. Após início das entregas será estabelecido prazo de 03 (três) dias úteis para término em todos os pontos de entrega.
- 2.5. Os entregadores deverão estar trajados adequadamente e se identificarem no momento da entrega. Os produtos deverão ser transportados em carro fechado, apropriado, limpo.
- 2.6. As datas de entrega deverão ser obedecidas rigorosamente, com mercadoria de primeira qualidade.
- 2.7. É reservado ao Setor de Merenda Escolar alterar a programação até 48 (quarenta e oito) horas antes do início da distribuição do alimento.
- 2.8. Após o término das entregas, o fornecedor deverá encaminhar ao Setor de Merenda Escolar a nota fiscal completa (nome do fornecedor, data de recebimento da mercadoria, quantidade entregue) juntamente com uma das vias dos recibos individuais de entrega até no máximo 05 dias úteis.
- 2.9. Os recibos individuais de entrega deverão ser emitidos em 03 vias, sendo uma para o local da entrega, outra para o setor de Merenda Escolar (entregue juntamente com a nota fiscal) e a outra para o fornecedor. Os recibos deverão estar assinados pelo responsável, mediante conferência do produto no ato da entrega.
- 2.10 As notas fiscais serão liberadas para pagamento após conferência dos recibos individuais de entrega.
- 2.11. Em caso de não conformidade do produto, a entrega será recusada e o fornecedor deverá providenciar a reposição em até 48 horas. Os recibos só serão assinados após a reposição da mercadoria.
- 2.12. Fica reservado ao Setor de Merenda Escolar o direito de exigir, segundo sua conveniência, a variedade, a procedência, laudo de análises (microbiológicas, toxicológicas e bromatológicas) dos produtos a serem entregues para verificar a sanidade do produto, que deverá estar de acordo com a legislação vigente.

CLÁUSULA TERCEIRA – LIMITE DE VENDA

- 3.1. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:
- I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEEx;
- II – 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).

CLÁUSULA QUARTA – VALOR

4.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) 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.

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.

ITEM/CÓD	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	UNID	VALOR
1. 38390	ABACATE ABACATE DE TAMANHO REGULAR E GRANDE, DE 1ª QUALIDADE, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALADO EM CAIXA PRÓPRIA.	3000	KG	
2. 15424	ABÓBORA CABOTIA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS, A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2500	KG	
3. 15516	ABOBRINHA VERDE TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, SEM CORTES. PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MADURAÇÃO INTERMEDIÁRIO. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRAVÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE 5KG OU 3KG.	1500	KG	
4. 22225	ACELGA: CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. FRESCAS, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	1400	UN	
5. 38391	AÇAFRÃO A GRANEL CARACTERÍSTICA: EM PÓ, PROVENIENTE DE CROOCUS SATIVUS OU CÚRCUMA EM PÓ, PROVENIENTE DO RIZOMA DE CÚRCUMA DOMÉSTICA OU CÚRCUMA LONGA L, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS IMPURAS COMO TERRA, AREIA E RESÍDUOS DE INSETOS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G.	250	UN	
6. 29303	ALFACE CRESPA GRANDE: O PRODUTO DEVE MOSTRAR FOLHAS LIMPAS, FRESCAS, LIVRES DE MANCHAS ESCURAS OU VISCOSAS. ALÉM DISSO, AS BORDAS DAS FOLHAS NÃO DEVEM TER SINAIS DE COR MARROM OU AMARELO. CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. FRESCAS, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	3500	UN	
7. 29304	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE, PROBLEMAS COM COLORAÇÃO (ESCURA), PRESENÇA DE IMPUREZAS, ODOR DESAGRAVÁVEL, ESTAR MACHUCADO, PRESENÇA DE DENTES MURCHOS E PERFURADOS.	600	KG	
8.	BANANA PRATA:	15.000	KG	





LICITAÇÕES

29305	CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS, PARA PRESERVAR O ÓTIMO ESTADO DA MESMA.			
9. 38392	BANANA CATURRA/ NANICA EM PENCAS DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADAS EM PENCAS AVULSAS E CAIXA APROPRIADA DE 20 KG.	1000	KG	
10. 29306	BATATA DOCE CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2000	KG	
11. 15425	BATATA INGLESA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	4500	KG	
12. 228	BETERRABA SELECIONADA CARACTERÍSTICAS: TAMANHO REGULAR FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS.	1500	KG	
13. 11618	BRÓCOLIS SELECIONADO O PRODUTO DEVE APRESENTAR CABEÇAS DE COR VERDE ESCURA, FIRMES, COMPACTAS, COM GRANULAÇÃO FINA E SEM SINAIS DE MURCHA. DEVEM SER FRESCAS E NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	1700	UN	
14. 19702	CARÁ CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTO DE ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500	KG	
15. 15428	CEBOLA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, COM GRÁU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COMPACTA E FIRME, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, ATAQUE DE INSETOS, PODRIDÃO, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	3500	KG	
16. 11619	CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA) CARACTERÍSTICAS: ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, COM UMA COR VERDE PROFUNDO E APARÊNCIA VIÇOSA, OS MAÇOS NÃO PODERÃO TER FOLHAS MURCHAS E AMARELAS, O CHEIRO DEVE SER SECO E QUE TENHA SIDO CULTIVADA ORGANICAMENTE. O MAÇO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 300G (GRAMAS), BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER	1500	MÇ	





LICITAÇÕES

	SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, EMBALADOS EM MAÇOS, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.			
17. 19703	CHUCHU CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2000	KG	
18. 29307	COUVE MANTEIGA MAÇO DE 300GR CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	1700	MÇ	
19. 337	FARINHA DE MANDIOCA GRUPO SECA, SUBGRUPO: EXTRA FINA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR, CHEIRO INTENSO NÃO CARACTERÍSTICO AO PRODUTO, ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL EX.: (BRANCAS COM PONTOS AMARELO, ESCURO OU MARROM). EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	300	KG	
20. 11750	FEIJÃO CARIOCA CARACTERÍSTICAS: FEIJÃO CARIOCA NOVO TIPO 1, GRUPO 1, NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS, SECOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG SENDO O FARDO COM 30 KILOS, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	200	FD	
21. 15523	INHAME CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM TER UM BOM TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1200	KG	
22. 36844	LARANJA PÊRA TAMANHO GRANDE A CONSISTÊNCIA DEVE SER IGUAL EM TODA A FRUTA, UM LADO NÃO DEVE SER MAIS MOLE QUE O OUTRO; A COR TEM QUE ESTAR DE ACORDO COM A VARIEDADE; A FRUTA BOA PARA O CONSUMO DEVE SER FIRME, SEM CEDER À PRESSÃO DOS DEDOS.	10.000	KG	
23. 29308	MAMÃO FORMOSA CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS PARA PRESERVAR EM ÓTIMO ESTADO.	3000	KG	
24. 15529	MANDIOCA SEM CASCA LIMPA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	3000	KG	





LICITAÇÕES

25. 1544	MARACUJÁ SELECIONADO FRUTA DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	100	KG	
26. 38393	MEXERICA (TANGERINA POKAN OU MURCOTE) DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FRESCA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE 20K.	10.000	KG	
27. 15530	MILHO VERDE EM ESPIGAS, DESCASCADO E LIMPO CARACTERÍSTICAS: AS ESPIGAS DEVEM SER DE ÓTIMA QUALIDADE, FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DAS ESPIGAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM BANDEJAS RESISTENTES OU SACO PLÁSTICO, CONTENDO 4 ESPIGAS CADA.	1700	BJ	
28. 30437	MORANGO CONGELADO (SOMENTE A FRUTA) CONGELADO. EMBALADO EM PACOTE 1,0 KG., COM DATA DE VALIDADE.	1000	KG	
29. 38394	MORANGO IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS: MORANGO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA COMPACTA E FIRME. COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO. ADEQUADO PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COM FORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES E FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, DE COLHEITA RECENTE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS E ADERENTES À SUA SUPERFÍCIE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM BANDEJAS PLÁSTICAS COM PESO MÉDIO DE 400 GR. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXETAS DE PAPELÃO COM PESO APROXIMADO 1,6 KG.	2000	KG	
30. 344	OVOS BRANCOS DE GALINHA TAMANHO MÉDIO, CLASSE A, PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E ORGANOLÉPTICAS), ACOMODADOS EM CARTELAS DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS PADRONIZADAS E LACRADAS.	2500	DZ	
31. 11756	PEPINO JAPONÊS CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500	KG	
32. 38395	PIMENTÃO VERDE CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO, FIRME, INTACTO, COM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ISENTO DE AGROQUÍMICOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	500	KG	
33. 15410	POLPA DE FRUTA SABOR DE ABACAXI CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	400	KG	
34. 20840	POLPA DE FRUTA SABOR DE ACEROLA COM MAMÃO CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO,	200	KG	





LICITAÇÕES

	ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.			
35. 20841	POLPA DE FRUTA SABOR DE CAJÚ CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	400	KG	
36. 20842	POLPA DE FRUTA SABOR DE GOIABA CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	300	KG	
37. 20843	POLPA DE FRUTA SABOR DE MARACUJÁ CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	600	KG	
38. 29309	POLVILHO DOCE EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM 1KG, TERMOSSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	400	KG	
39. 29310	REPOLHO CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - SEM DEFEITOS SÉRIOS APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS. DEVE TER COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2500	KG	
40. 30436	TEMPERO – ALHO E SAL UM PACOTE DE TEMPERO ALHO E SAL, COMPOSTO APENAS POR ALHO E SAL, MÍNIMO DE 10% DE ALHO, PACOTE DE 500 GRAMAS.	410	KG	
41. 15532	TOMATE CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	5000	KG	
42. 38396	VAGEM TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, SEM CORTES. PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO. DEVERÁ APRESENTAR ODOUR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	500	KG	

4.2. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Seagro, por meio da PNATER, e especificações de acordo com o anexo deste termo;

4.3. As embalagens quando desmembradas deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, bem como apresentar-se em boas condições de conservação e higiene; com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto. Durante o transporte essas embalagens devem permanecer em caixas plásticas devidamente higienizadas;





- 4.4. Os produtos deverão ser apresentados no Setor de Merenda ou nos pontos indicados pelo setor de Merenda Escolar, em embalagens limpas, de tara garantida e conhecida, rotulado, que permita o empilhamento, que não causem ferimentos ao produto e obedeçam à legislação vigente;
- 4.5. Fica reservado ao Setor de Merenda Escolar o direito de aceitar ou não, alteração no fornecimento quanto à classificação dos produtos, exceto por conta de problemas climáticos que poderão afetar a produção. Em caso de reclassificação os preços oscilarão de acordo com as cotações do PAA e média de preço por região e respeitará os preços mínimos sugeridos pelos órgãos oficiais do governo;
- 4.6. O setor de Merenda Escolar juntamente com a Secretaria Municipal de Educação, reserva-se no direito, também de subtrair, substituir ou incluir novos pontos de entrega, durante a vigência do contrato, de acordo com sua real necessidade;
- 4.7. Caso a produção atinja uma classificação superior à contratada, desde que constatada por técnicos, a Secretaria Municipal de Educação deverá ser comunicada com antecedência, para adequação dos pedidos, e os preços oscilarão de acordo com as cotações da PAA e média de preço por região ou por outras cotações oficiais;
- 4.8. O período de fornecimento se dará por 12 (doze) meses, considerando recesso escolar no mês de julho e 200 dias letivos.

CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

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

PREVISÃO DE DESPESA			
Fonte:	Ficha	Natureza da Despesa	Estimativa de valor 2024
1552	242	33.90.30.00	R\$ 90.285,80
	241	33.90.30.00	R\$ 100.000,00
	239	33.90.30.00	R\$ 200.000,00
	240	33.90.30.00	R\$ 200.000,00
	238	33.90.30.00	R\$ 300.000,00
TOTAL			R\$ 890.285,80

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

- 6.1. O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.
- 6.2. O pagamento será efetuado, em até 30 (trinta) dias consecutivos da entrega dos alimentos, e devido protocolo da nota fiscal no Departamento de Compras desta Prefeitura Municipal, devendo ser creditado em conta-corrente mantida pelo contratado no BANCO DO BRASIL S/A ou CAIXA ECONÔMICA FEDERAL.
- 6.3. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

7.1. As Partes declaram estar cientes do inteiro teor da Lei n.º 13.709/2018 ("Lei Geral de Proteção de Dados" ou "LGPD") e obrigam-se a observar e respeitar o dever de proteção de Dados Pessoais, inclusive nos meios digitais, no que diz respeito ao adequado Tratamento de tais dados, devendo ainda, se comprometer a cumprir todas as condições e obrigações dispostas na referida LGPD e demais leis aplicáveis

CLAUSULA OITAVA – INFRAÇÕES E SANÇÕES





8.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

I- Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

II- Impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura de São Gotardo, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

III- Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

IV -Multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 05 (cinco) dias, sendo que o atraso superior a 05 (cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

V- Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

8.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º).

8.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

8.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

8.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

8.7 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.





- 8.9 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - b) as peculiaridades do caso concreto;
 - c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - d) os danos que dela provierem para o Contratante;
 - e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 8.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 8.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).
- 8.12 O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)
- 8.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei n.º 14.133/21.
- 8.14. A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA NONA – REAJUSTE

- 9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contados a partir da data limite para apresentação das propostas.
- 9.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 9.3. O reajuste será precedido de solicitação do contratado.
- 9.4. A concessão do reajuste de preços dos contratos deverá ser autorizada pelo gestor da Unidade Demandante.
- 9.5. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 9.6. Quando o termo inicial do interregno de 12 (doze) meses coincidir com o primeiro dia do mês ou no caso de indisponibilidade do índice de reajuste pactuado, será aplicada a metodologia de recuo de mês e os reajustes subsequentes ocorrerão nos aniversários seguintes, aplicando-se a variação ocorrida no último período.
- 9.7. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 9.8. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 9.9. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.





9.10. O reajuste será realizado por termo aditivo

CLÁUSULA DÉCIMA - LEGISLAÇÃO

10.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 001/2024, Resolução CD/FNDE n.º 06 de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução n.º 21, de 16 de novembro de 2021, pela Lei n.º 14.133/21 e pela Lei 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - ALTERAÇÕES

11.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021.

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

11.3. O CONTRATADO deverá guardar, pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congênere, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação;

11.4. A CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;

11.5. É de exclusiva responsabilidade do FORNECEDOR o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização;

11.6. A CONTRATANTE em razão das supremacias dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

b) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

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

11.9. As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, por fax, transmitido pelas partes;

11.10. O Contrato, desde que observada a 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) quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

12.1. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Seagro e especificações de acordo com o anexo deste termo.

12.2. Manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.3. Todos os produtos deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.





12.4. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

12.5. Responsabilizar-se pelas despesas de transporte/frete para entrega dos produtos, até o setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

12.6. É obrigação do contratado atender aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, conforme sua produção/atividade;

12.7. É obrigação do contratado fornecer os gêneros alimentícios em embalagem e quantidades adequados conforme solicitado pelo Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

12.8. As embalagens quando desmembradas deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, bem como apresentar-se em boas condições de conservação e higiene; com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto. Durante o transporte essas embalagens devem permanecer em caixas plásticas devidamente higienizadas.

12.9. Os produtos deverão ser apresentados no Setor de Merenda ou nos pontos indicados pelo setor de Merenda Escolar, em embalagens limpas, de tara garantida e conhecida, rotulado, que permita o empilhamento, que não causem fermentos ao produto e obedeçam à legislação vigente.

12.10. Caso a produção atinja uma classificação superior à contratada, desde que constatada por técnicos, a Secretaria Municipal de Educação deverá ser comunicada com antecedência, para adequação dos pedidos, e os preços oscilarão de acordo com as cotações da PAA e média de preço por região ou por outras cotações oficiais.

12.11. Em atendimento ao Artigo 6º da Instrução Normativa 1234/12, bem como o Decreto Municipal 215/23, deverá ser feita, obrigatoriamente, retenção da fonte, na nota fiscal.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e no Contrato.

13.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Contrato.

13.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento.

13.4 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre alimentos que não apresentem condições de consumo ou que estejam fora da validade, bem como apresentar outras irregularidades verificadas, para que sejam substituídos, apresentando condições de consumo compatível com o objeto apresentado no TR.

13.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, por meio de servidor especialmente designado.

13.6 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada ou de seus empregados.

13.7 Colocar à disposição da Contratada todas as informações necessárias ao fornecimento dos gêneros alimentícios.

13.8. Fica reservado ao Setor de Merenda Escolar o direito de aceitar ou não, alteração no fornecimento quanto à classificação dos produtos, exceto por conta de problemas climáticos





que poderão afetar a produção. Em caso de reclassificação os preços oscilarão de acordo com as cotações do PAA e média de preço por região e respeitará os preços mínimos sugeridos pelos órgãos oficiais do governo.

13.9. O setor de Merenda Escolar juntamente com a Secretaria Municipal de Educação, reserva-se no direito, também de subtrair, substituir ou incluir novos pontos de entrega, durante a vigência do contrato, de acordo com sua real necessidade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - FISCALIZAÇÃO

14.1 Nos termos do art. 117 Lei n. 14.133/2021, será designado representante da administração para acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

14.1.1. A fiscalização/gestão do contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista Municipal e do Conselho de Alimentação Escolar – CAE.

14.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes, de conformidade com o art. 120 da Lei n. 14.133/2021.

14.3 É direito da fiscalização rejeitar qualquer gênero alimentício quando entender que se encontra fora das especificações do Termo Contratual.

14.4 À fiscalização compete, dentre outras atribuições:

- a) Encaminhar à Administração o documento que relacione as ocorrências que impliquem em multas ou outras penalidades a serem aplicadas à Contratada;
- b) Solicitar à Contratada ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do fornecimento;
- c) Acompanhar, avaliar e atestar o recebimento dos gêneros alimentícios entregues pelo Fornecedor, indicando as ocorrências que inviabilizem o recebimento;
- d) Verificar a necessidade de aplicação das sanções administrativas;
- e) Encaminhar à autoridade superior para as providências cuja aplicação ultrapasse o seu nível de competência; e,
- f) Zelar para que o objeto do Ajuste seja fielmente executado conforme o pactuado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - COMUNICAÇÃO

15.1. As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta/ofício, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, presencial ou por e-mail, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SUBCONTRATAÇÃO

16.1. É expressamente vedada a subcontratação de outro fornecedor para substituir o fornecedor participante desta chamada pública.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – EXTINÇÃO CONTRATUAL

17.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

17.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.





17.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

17.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

17.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – VIGÊNCIA

18.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

18.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - FORO

19.1. É competente o Foro da Comarca de São Gotardo/MG para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma.

São Gotardo, ____ de ____ de ____.

DENISE ABADIA PEREIRA OLIVEIRA
Prefeita Municipal de São Gotardo – MG

FLAVIA LUIZA PEREIRA
Secretaria Municipal de Educação

Contratada

TESTEMUNHAS:

1 - _____
CPF:

2 - _____
CPF:





ANEXO III

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares para Chamada Pública visando a aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito das Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil da Rede Municipal de Ensino, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o processo de contratação.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios para a garantia de atendimento desse direito, visando a manutenção do fornecimento da merenda escolar nas Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil. A demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.

A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à Educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola.

O direito à alimentação de boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei Federal nº 8.069/90, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências, em seu Art. 4º determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

Neste contexto, a Lei Federal nº 11.947/09, possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Dos valores repassados, o Art.14 torna obrigatória a aplicação de no mínimo 30% na compra de produtos alimentícios diretamente da agricultura familiar. A lei também determina que as aquisições da agricultura familiar podem ser realizadas dispensando-se o procedimento licitatório, por meio da chamada pública.





O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

As previsões contemplam os estudantes matriculados na rede municipal de ensino e novas matrículas para 2024. Desta forma, justifica-se a essencialidade e o interesse público na referida aquisição. O não atendimento da necessidade apresentada poderá ocasionar interrupção de aulas e graves prejuízos no ensino.

3. ESCOLAS E CMEIS QUE SERÃO ATENDIDAS

Escola/CMEI	Previsão de alunos 2024
E.M. CECÍLIA MEIRELES	484
E.M. LOURDES LADEIRA	550
E.M. IRACY JOSÉ FERREIRA	526
E.M. PROFESSOR BALENA	650
E.M. SONHO MEU	328
E.M. PROFESSOR JOSÉ ANTONIO DOS SANTOS	375
E.M FRANCISCO RODRIGUES DE OLIVEIRA	659
E.M ALTINO FERREIRA	19
E.M. JULIETA MARIA DA SILVA	42
E.M VIRGÍLIO COUTO	11
C.M.E.I. PRIMEIROS PASSOS	120
C.M.E.I ANA Mª MENDES ORDONES	137
C.M.E.I. DIORGINA MARIA DE OLIVEIRA	420
C.M.E.I JEITO DE CRIANÇA	50
CRECHE VERANI DE OLIVEIRA	90
CRECHE FIA CEZÁRIO	32

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Todos os itens procedentes da Agricultura Familiar deverão ser entregues no Almojarifado da Merenda Escolar situado na Rua C, nº 42, Bairro Santa Terezinha, São Gotardo/MG, aos cuidados da Nutricionista Ana Carolina Resende Gomes, conforme data e hora pré-estabelecida em cronograma que será emitido todo início de cada mês.

- a) a contratada ficará responsável pelas despesas com transporte dos alimentos até o





- b) local de entrega;
- c) todos os produtos deverão ser entregues pesados e acondicionados em embalagens, conforme especificação e nomeados por escola ou creche conforme Planilha de pedido;
- d) não serão aceitas frutas com amassados, em estado de putrefação e rachadas, ou seja, tem que estar em perfeito estado de consumo e primeira qualidade, caso contrário serão devolvidas e será de responsabilidade do fornecedor prover a substituição;
- e) os entregadores deverão estar trajados adequadamente e se identificarem no momento da entrega;
- f) os produtos deverão ser transportados em carro apropriado e limpo;
- g) é reservado ao setor de merenda escolar alterar a programação até 48 (quarenta e oito) horas antes do início da distribuição do alimento;
- h) após o término das entregas, o fornecedor deverá encaminhar ao setor de merenda escolar a nota fiscal, juntamente com uma das vias dos recibos individuais de entrega até no máximo 05 dias úteis;
- i) os recibos individuais de entrega deverão ser emitidos em 03 vias, sendo uma para o local da entrega, outra para o setor de merenda escolar (entregue juntamente com a nota fiscal) e a outra para o fornecedor, assinados pelo responsável, mediante conferência do produto no ato da entrega;
- j) as notas fiscais serão liberadas para pagamento após conferência dos recibos individuais de entrega;
- k) em caso de não conformidade do produto, a entrega será recusada e o fornecedor deverá providenciar a reposição em até 48 horas. Os recibos só serão assinados após a reposição da mercadoria;
- l) fica reservado ao setor de merenda escolar o direito de exigir, segundo sua conveniência, a variedade, a procedência, laudo de análises (microbiológicas, toxicológicas e bromatológicas) dos produtos a serem entregues para verificar a sanidade do produto, que deverá estar de acordo com a legislação vigente.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Buscou-se primeiramente realizar pesquisa junto a EMATER/MG - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais, para identificar a oferta de Gêneros Alimentícios provenientes diretamente da Agricultura Familiar, empreendedores familiares rurais ou suas organizações aptos a participarem da chamada pública, visando alcançar a maior diversificação possível de produtos para a elaboração do cardápio.

O levantamento de preços pode ser realizado através de diversas fontes de pesquisa como:

- 1) Painel de Preços do Comprasnet, disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>;
- 2) Preços da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), disponíveis em <https://www.conab.gov.br/infoagro/precos?view=default>;
- 3) Preços das Centrais Estaduais de Abastecimento (CEASAs), disponíveis em <http://www.ceasa.gov.br/>; e





4) painel de preços praticados no âmbito do PNAE, disponível em <http://www.fn-de.gov.br>;

5) pesquisa com os fornecedores que atuem no ramo do objeto licitado.

Neste Estudo Técnico, foram analisados o levantamento dos preços praticados por fornecedores locais realizado pelo Departamento de Compras da Prefeitura.

Justificativa Técnica para Chamamento Público na Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar na forma presencial:

Promoção da Inclusão e Equidade:

A realização de um chamamento público específico para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar visa promover a inclusão de fornecedores que, por sua natureza, podem ter limitações no conhecimento técnico e acesso a sistemas informatizados. Isso está alinhado com princípios de equidade e diversidade, garantindo oportunidades iguais de participação.

Respeito às Características dos Fornecedores:

Os fornecedores da agricultura familiar muitas vezes são compostos por pequenos produtores rurais ou cooperativas, cujo foco principal é a produção sustentável e a manutenção de suas atividades tradicionais. A exigência de conhecimentos técnicos avançados para formalização de propostas em sistema eletrônico pode representar uma barreira, desrespeitando as características e particularidades desses fornecedores.

Estímulo à Economia Local:

Ao facilitar a participação de fornecedores da agricultura familiar, o chamamento público na forma presencial contribui para fortalecer a economia local, uma vez que esses fornecedores muitas vezes estão inseridos em comunidades rurais. A aquisição direta de produtos dessa origem pode resultar em benefícios socioeconômicos significativos para as regiões envolvidas.

Redução da Burocracia:

A criação de um processo simplificado para a formalização de propostas, que pode incluir alternativas ao sistema informatizado, reduz a burocracia para os fornecedores. Essa abordagem busca tornar o processo mais acessível, incentivando a participação e eliminando barreiras desnecessárias.

Preservação da Identidade e Cultura Local:

Muitos fornecedores da agricultura familiar têm métodos tradicionais de produção e podem não estar completamente integrados a sistemas informatizados. O chamamento público na forma presencial respeita e preserva essas práticas, valorizando a identidade e cultura local associadas à produção de alimentos.

Fomento à Agricultura Sustentável:

Ao facilitar o acesso de pequenos produtores à aquisição governamental, promove-se a agricultura sustentável e responsável. Essa ação está alinhada com políticas de fomento à produção local, garantindo a oferta de alimentos de qualidade e estimulando práticas agrícolas sustentáveis.

Em resumo, a justificativa técnica para a realização de um chamamento público na forma presencial destaca a necessidade de adaptar os processos às características dos fornecedores da agricultura familiar, garantindo assim a inclusão, equidade e o estímulo à economia local de maneira sustentável.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO





Por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e de pessoas para o preparo. As instituições de ensino da rede municipal possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para o preparo das refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto, têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição.

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de Chamada Pública, dispensando-se, nesse caso, o procedimento licitatório. Ademais, deverá ser realizada a entrega parcelada dos itens de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Nutricionista da Educação.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

- necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 10 meses, sendo 200 (duzentos) dias letivos;
- previsão do número total de alunos da Educação Infantil e Fundamental I, incluindo Educação de Jovens e Adultos – EJA.
- relatórios de emissão de empenhos relativos ao ano de 2023.

As estimativas de consumo para 2024, encontram-se consignadas na tabela a seguir:

ITEM/CÓD.	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UNID.
43.	ABACATE ABACATE DE TAMANHO REGULAR E GRANDE, DE 1ª QUALIDADE, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALADO EM CAIXA PRÓPRIA.	3000,00	KG
44. 15424	ABÓBORA CABOTIA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS, A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2500,00	KG
45. 15516	ABOBRINHA VERDE TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, SEM CORTES. PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE 5KG OU 3KG.	1500,00	KG
46. 22225	ACELGA: CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. FRESCAS, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE	1400,00	UN





LICITAÇÕES

	EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.		
47.	ÇAÇAFRÃO A GRANEL CARACTERÍSTICA: EM PÓ, PROVENIENTE DE CROOCUS SATIVUS OU CÚRCUMA EM PÓ, PROVENIENTE DO RIZOMA DE CÚRCUMA DOMÉSTICA OU CÚRCUMA LONGA L, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS IMPURAS COMO TERRA, AREIA E RESÍDUOS DE INSETOS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G.	250	UN
48. 29303	ALFACE CRESPA GRANDE: O PRODUTO DEVE MOSTRAR FOLHAS LIMPAS, FRESCAS, LIVRES DE MANCHAS ESCURAS OU VISCOSAS. ALÉM DISSO, AS BORDAS DAS FOLHAS NÃO DEVEM TER SINAIS DE COR MARROM OU AMARELO. CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. FRESCAS, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	3500,00	UN
49. 29304	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE, PROBLEMAS COM COLORAÇÃO (ESCURA), PRESENÇA DE IMPUREZAS, ODORES DESAGRADÁVEL, ESTAR MACHUCADO, PRESENÇA DE DENTES MURCHOS E PERFURADOS.	600,00	KG
50. 29305	BANANA PRATA: CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS, PARA PRESERVAR O ÓTIMO ESTADO DA MESMA.	15000,00	KG
51.	BANANA CATURRA/ NANICA EM PENCAS DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADAS EM PENCAS AVULSAS E CAIXA APROPRIADA DE 20 KG.	1000,00	KG
52. 29306	BATATA DOCE CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2000,00	KG
53. 15425	BATATA INGLESA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	4500,00	KG
54. 228	BETERRABA SELECIONADA CARACTERÍSTICAS: TAMANHO REGULAR FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS.	1500,00	KG
55. 11618	BRÓCOLIS SELECIONADO O PRODUTO DEVE APRESENTAR CABEÇAS DE COR VERDE ESCURA, FIRMES, COMPACTAS, COM GRANULAÇÃO FINA E SEM SINAIS DE MURCHA. DEVEM SER FRESCAS E NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A	1700,00	UN





LICITAÇÕES

	SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.		
56. 19702	CARÁ CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTO DE ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500,00	KG
57. 15428	CEBOLA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, COM GRÁU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COMPACTA E FIRME, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, ATAQUE DE INSETOS, PODRIDÃO, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	3500,00	KG
58. 11619	CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA) CARACTERÍSTICAS: ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, COM UMA COR VERDE PROFUNDO E APARÊNCIA VIÇOSA, OS MAÇOS NÃO PODERÃO TER FOLHAS MURCHAS E AMARELAS, O CHEIRO DEVE SER SECO E QUE TENHA SIDO CULTIVADA ORGANICAMENTE. O MAÇO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 300G (GRAMAS), BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, EMBALADOS EM MAÇOS, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500,00	MÇ
59. 19703	CHUCHU CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2000,00	KG
60. 29307	COUVE MANTEIGA MAÇO DE 300GR CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	1700,00	MÇ
61. 337	FARINHA DE MANDIOCA GRUPO SECA, SUBGRUPO: EXTRA FINA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR, CHEIRO INTENSO NÃO CARACTERÍSTICO AO PRODUTO, ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL EX.: (BRANCAS COM PONTOS AMARELO, ESCURO OU MARROM). EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	300,00	KG
62. 11750	FEIJÃO CARIOCA CARACTERÍSTICAS: FEIJÃO CARIOCA NOVO TIPO 1, GRUPO 1, NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS, SECOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG SENDO O FARDO COM 30 KILOS, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	200,00	FD
63. 15523	INHAME CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM TER UM BOM TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS	1200,00	KG





LICITAÇÕES

	ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.		
64. 36844	LARANJA PÊRA TAMANHO GRANDE A CONSISTÊNCIA DEVE SER IGUAL EM TODA A FRUTA, UM LADO NÃO DEVE SER MAIS MOLE QUE O OUTRO; A COR TEM QUE ESTAR DE ACORDO COM A VARIEDADE; A FRUTA BOA PARA O CONSUMO DEVE SER FIRME, SEM CEDER À PRESSÃO DOS DEDOS.	10.000,00	KG
65. 29308	MAMÃO FORMOSA CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS PARA PRESERVAR EM ÓTIMO ESTADO.	3000,00	KG
66. 15529	MANDIOCA SEM CASCA LIMPA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	3000,00	KG
67. 1544	MARACUJÁ SELECIONADO FRUTA DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	100,00	KG
68.	MEXERICA (TANGERINA POKAN OU MURCOTE) DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FRESCA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE 20K.	10000,00	KG
69. 15530	MILHO VERDE EM ESPIGAS, DESCASCADO E LIMPO CARACTERÍSTICAS: AS ESPIGAS DEVEM SER DE ÓTIMA QUALIDADE, FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DAS ESPIGAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM BANDEJAS RESISTENTES OU SACO PLÁSTICO, CONTENDO 4 ESPIGAS CADA.	1700,00	BJ
70. 30437	MORANGO CONGELADO (SOMENTE A FRUTA) CONGELADO. EMBALADO EM PACOTE 1,0 KG., COM DATA DE VALIDADE.	1000,00	KG
71.	MORANGO IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS: MORANGO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA COMPACTA E FIRME. COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO. ADEQUADO PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COM FORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES E FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, DE COLHEITA RECENTE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS E ADERENTES À SUA SUPERFÍCIE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM BANDEJAS PLÁSTICAS COM PESO MÉDIO DE 400 GR. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXETAS DE PAPELÃO COM PESO APROXIMADO 1,6 KG.	2000,00	KG
72.	OVOS BRANCOS DE GALINHA	2500,00	DZ





LICITAÇÕES

344	TAMANHO MÉDIO, CLASSE A, PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E ORGANOLÉPTICAS), ACOMODADOS EM CARTELAS DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS PADRONIZADAS E LACRADAS.		
73. 11756	PEPINO JAPONÊS CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500,00	KG
74.	PIMENTÃO VERDE CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO, FIRME, INTACTO, COM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ISENTO DE AGROQUÍMICOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	500,00	KG
75. 15410	POLPA DE FRUTA SABOR DE ABACAXI CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	400,00	KG
76. 20840	POLPA DE FRUTA SABOR DE ACEROLA COM MAMÃO CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	200,00	KG
77. 20841	POLPA DE FRUTA SABOR DE CAJÚ CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	400,00	KG
78. 20842	POLPA DE FRUTA SABOR DE GOIABA CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	300,00	KG
79. 20843	POLPA DE FRUTA SABOR DE MARACUJÁ CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	600,00	KG
80. 29309	POLVILHO DOCE EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM 1KG, TERMOSSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	400,00	KG
81. 29310	REPOLHO CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - SEM DEFEITOS SÉRIOS APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS. DEVE TER COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM	2500,00	KG





LICITAÇÕES

	SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.		
82. 30436	TEMPERO – ALHO E SAL UM PACOTE DE TEMPERO ALHO E SAL, COMPOSTO APENAS POR ALHO E SAL, MÍNIMO DE 10% DE ALHO, PACOTE DE 500 GRAMAS.	410,00	KG
83. 15532	TOMATE CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	5000,00	KG
84.	VAGEM TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, SEM CORTES. PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	500,00	KG

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

No âmbito das chamadas públicas do PNAE para comprar alimentos da Agricultura Familiar, a metodologia de formação de preços, diferentemente dos processos licitatórios convencionais do tipo menor preço, tem como objetivo a priorização do desenvolvimento local, das cadeias curtas de produção-consumo e da alimentação saudável. A possibilidade de inclusão do agricultor familiar e suas organizações econômicas (cooperativas e associações) leva em consideração a sua capacidade produtiva e a necessidade de criação de oportunidades de inserção no mercado sem a necessidade de concorrer diretamente entre si, tampouco com grandes fornecedores (empresas de alimentação).

Tentou-se obter os preços praticados por fornecedores do mercado local, através de pesquisa de preços realizada pelo setor de compras da Prefeitura, visando obter valores condizentes com a realidade local, minimizando distorções.

Para todos os itens, foram encontrados pelo menos 3 (três) valores válidos, dos quais, foi calculada a média aritmética, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração.

O resultado da pesquisa encontra-se detalhado no quadro abaixo:

VALOR MÉDIO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO				
Item	Especificação	Quantidade	V. Médio Unitário	V. Médio Total
1	ABACATE	3.000	R\$ 8,80	R\$ 26.400,00
2	ABÓBORA CABOTIÁ	2.500	R\$ 4,50	R\$ 11.250,00
3	ABOBRINHA VERDE	1.500	R\$ 6,46	R\$ 9.690,00
4	ACELGA	1.400	R\$ 4,96	R\$ 6.944,00
5	AÇAFRÃO A GRANEL	250	R\$ 77,67	R\$ 19.417,50





LICITAÇÕES

6	ALFACE CRESPA	3.500	R\$ 3,91	R\$ 13.685,00
7	ALHO NACIONAL	600	R\$ 22,94	R\$ 13.764,00
8	BANANA PRATA	15.000	R\$ 7,90	R\$ 118.500,00
9	BANANA CATURRA/NANICA	1.000	R\$ 7,34	R\$ 7.340,00
10	BATATA DOCE	2.000	R\$ 5,64	R\$ 11.280,00
11	BATATA INGLESIA	4.500	R\$ 5,29	R\$ 23.805,00
12	BETERRABA	1.500	R\$ 4,64	R\$ 6.960,00
13	BRÓCOLIS	1.700	R\$ 7,26	R\$ 12.342,00
14	CARÁ	1.500	R\$ 6,41	R\$ 9.615,00
15	CEBOLA	3.500	R\$ 6,61	R\$ 23.135,00
16	CHEIRO VERDE	1.500	R\$ 3,89	R\$ 5.835,00
17	CHUCHU	2.000	R\$ 4,82	R\$ 9.640,00
18	COUVE	1.700	R\$ 3,91	R\$ 6.647,00
19	FARINHA DE MANDIOCA	300	R\$ 9,30	R\$ 2.790,00
20	FEIJÃO CARIOCA	200	R\$ 269,00	R\$ 53.800,00
21	INHAME	1.200	R\$ 6,80	R\$ 8.160,00
22	LARANJA PÊRA	10.000	R\$ 5,97	R\$ 59.700,00
23	MAMÃO FORMOSA	3.000	R\$ 10,63	R\$ 31.890,00
24	MANDIOCA	3.000	R\$ 9,63	R\$ 28.890,00
25	MARACUJÁ	100	R\$ 12,44	R\$ 1.244,00
26	MEXERICA	10.000	R\$ 7,18	R\$ 71.800,00
27	MILHO VERDE	1.700	R\$ 8,09	R\$ 13.753,00
28	MORANGO CONGELADO	1.000	R\$ 26,36	R\$ 26.360,00
29	MORANGO IN NATURA	2.000	R\$ 33,71	R\$ 67.420,00
30	OVOS DE GALINHA	2.500	R\$ 10,17	R\$ 25.425,00
31	PEPINO	1.500	R\$ 7,51	R\$ 11.265,00
32	PIMENTÃO	500	R\$ 9,63	R\$ 4.815,00
33	POLPA DE FRUTA ABACAXI	400	R\$ 34,30	R\$ 13.720,00
34	POLPA DE FRUTA ACEROLA	200	R\$ 34,50	R\$ 6.900,00
35	POLPA DE FRUTA CAJU	400	R\$ 33,30	R\$ 13.320,00
36	POLPA DE FRUTA GOIABA	300	R\$ 33,67	R\$ 10.101,00





LICITAÇÕES

37	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ	600	R\$ 46,56	R\$ 27.936,00
38	POLVILHO	400	R\$ 12,13	R\$ 4.852,00
39	REPOLHO	2.500	R\$ 4,40	R\$ 11.000,00
40	TEMPERO ALHO E SAL	410	R\$ 20,33	R\$ 8.335,30
41	TOMATE	5.000	R\$ 8,63	R\$ 43.150,00
42	VAGEM	500	R\$ 14,82	R\$ 7.410,00
TOTAL				R\$ 890.285,80

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada respeitando o cronograma e planejamento de compras a serem realizadas, levando em consideração o objetivo da Chamada Pública que é a aquisição de produtos frescos de qualidade, sem conservantes e o fomento ao desenvolvimento sustentável local.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A aquisição dos gêneros alimentícios e insumos não está alinhada ao Planejamento Anual de Compras da Secretaria Municipal de Educação, tendo em vista que ele será iniciado para o ano de 2024.

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

A compra de alimentos diretamente dos agricultores familiares estimula a produção local gerando empregos e renda para as comunidades rurais. Além disso, promove-se a diversificação da produção agrícola, reduzindo a dependência de monocultura e contribuindo para a sustentabilidade da agricultura.

Com a presente contratação, a Secretaria Municipal de Educação almeja alcançar sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos





recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

a) o emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados e seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

b) a promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;

c) a promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social; e

d) fomento à agricultura local.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista da Educação.

Considerar a necessidade de capacitação e aperfeiçoamento de servidores lotados nas Unidades de Ensino sobre temas relevantes como: alimentação e nutrição escolar, higiene pessoal, manipulação e armazenamento de alimentos e prevenção de doenças transmitidas por alimentos, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.

Importante salientar que deve-se garantir a atuação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) no monitoramento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente no tocante ao controle social.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as exigências para a aquisição dos gêneros alimentícios buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas que deram origem aos itens a serem contratados.

Adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada.

Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras:

a) o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;





- b) maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- c) maior vida útil e menor custo de manutenção;
- d) uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais.

Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores nas especificações e quesitos que melhor atendam aos interesses e as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Responsáveis pelo Estudo Técnico Preliminar: Ana Carolina Resende Gomes, Jussara Elaine da Silva e Marquesia Magda Resende Melo.





ANEXO IV

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Definição do Objeto

1.1.1 Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, em conformidade com o estabelecido na Lei 11.947/2009, alterada pela Lei nº 14.660/2023, Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021 e demais normas que regem a matéria.

2. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO A SER ADQUIRIDO

2.1 O quantitativo foi obtido através do estudo realizado com base no consumo de anos anteriores no período de fevereiro a dezembro, proporcional a 200 (duzentos) dias letivos, números de alunos atendidos e estimativa de novos alunos para 2024.

2.2 As previsões contemplam todos estudantes da creche, pré-escola e ensino fundamental I, matriculados na rede municipal. Desta forma justifica-se a essencialidade e o interesse público na referida aquisição.

2.3 Itens e quantidades que serão necessárias ao atendimento da demanda:

ITEM/CÓD.	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UNID.
85.	ABACATE ABACATE DE TAMANHO REGULAR E GRANDE, DE 1ª QUALIDADE, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALADO EM CAIXA PRÓPRIA.	3000,00	KG
86. 15424	ABÓBORA CABOTIA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS, A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2500,00	KG
87. 15516	ABOBRINHA VERDE TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, SEM CORTES. PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE 5KG OU 3KG.	1500,00	KG
88. 22225	ACELGA: CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. FRESCAS, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	1400,00	UN
89.	AÇAFRÃO A GRANEL		





LICITAÇÕES

	CARACTERÍSTICA: EM PÓ, PROVENIENTE DE CROOCUS SATIVUS OU CÚRCUMA EM PÓ, PROVENIENTE DO RIZOMA DE CÚRCUMA DOMÉSTICA OU CÚRCUMA LONGA L, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS IMPURAS COMO TERRA, AREIA E RESÍDUOS DE INSETOS. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G.	250	UN
90. 29303	ALFACE CRESPA GRANDE: O PRODUTO DEVE MOSTRAR FOLHAS LIMPAS, FRESCAS, LIVRES DE MANCHAS ESCURAS OU VISCOSAS. ALÉM DISSO, AS BORDAS DAS FOLHAS NÃO DEVEM TER SINAIS DE COR MARROM OU AMARELO. CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. FRESCAS, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	3500,00	UN
91. 29304	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE, PROBLEMAS COM COLORAÇÃO (ESCURA), PRESENÇA DE IMPUREZAS, ODORES DESAGRADÁVEL, ESTAR MACHUCADO, PRESENÇA DE DENTES MURCHOS E PERFURADOS.	600,00	KG
92. 29305	BANANA PRATA: CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS, PARA PRESERVAR O ÓTIMO ESTADO DA MESMA.	15000,00	KG
93.	BANANA CATURRA/ NANICA EM PENCAS DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADAS EM PENCAS AVULSAS E CAIXA APROPRIADA DE 20 KG.	1000,00	KG
94. 29306	BATATA DOCE CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2000,00	KG
95. 15425	BATATA INGLESA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	4500,00	KG
96. 228	BETERRABA SELECIONADA CARACTERÍSTICAS: TAMANHO REGULAR FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS.	1500,00	KG
97. 11618	BRÓCOLIS SELECIONADO O PRODUTO DEVE APRESENTAR CABEÇAS DE COR VERDE ESCURA, FIRMES, COMPACTAS, COM GRANULAÇÃO FINA E SEM SINAIS DE MURCHA. DEVEM SER FRESCAS E NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM CAIXA PARA A BOA CONSERVAÇÃO DA MESMA.	1700,00	UN
98.	CARÁ	1500,00	KG





LICITAÇÕES

19702	CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTO DE ATAQUE DE INSETOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.		
99. 15428	CEBOLA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, COM GRÁU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COMPACTA E FIRME, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, ATAQUE DE INSETOS, PODRIDÃO, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	3500,00	KG
100. 11619	CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA) CARACTERÍSTICAS: ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, COM UMA COR VERDE PROFUNDO E APARÊNCIA VIÇOSA, OS MAÇOS NÃO PODERÃO TER FOLHAS MURCHAS E AMARELAS, O CHEIRO DEVE SER SECO E QUE TENHA SIDO CULTIVADA ORGANICAMENTE. O MAÇO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 300G (GRAMAS), BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, EMBALADOS EM MAÇOS, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500,00	MÇ
101. 19703	CHUCHU CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2000,00	KG
102. 29307	COUVE MANTEIGA MAÇO DE 300GR CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	1700,00	MÇ
103. 337	FARINHA DE MANDIOCA GRUPO SECA, SUBGRUPO: EXTRA FINA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR, CHEIRO INTENSO NÃO CARACTERÍSTICO AO PRODUTO, ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL EX.: (BRANCAS COM PONTOS AMARELO, ESCURO OU MARROM). EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	300,00	KG
104. 11750	FEIJÃO CARIOCA CARACTERÍSTICAS: FEIJÃO CARIOCA NOVO TIPO 1, GRUPO 1, NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS, SECOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG SENDO O FARDO COM 30 KILOS, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	200,00	FD
105. 15523	INHAME CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM TER UM BOM TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1200,00	KG





LICITAÇÕES

106. 36844	LARANJA PÊRA TAMANHO GRANDE A CONSISTÊNCIA DEVE SER IGUAL EM TODA A FRUTA. UM LADO NÃO DEVE SER MAIS MOLE QUE O OUTRO; A COR TEM QUE ESTAR DE ACORDO COM A VARIEDADE; A FRUTA BOA PARA O CONSUMO DEVE SER FIRME, SEM CEDER À PRESSÃO DOS DEDOS.	10.000,00	KG
107. 29308	MAMÃO FORMOSA CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVEM APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS PARA PRESERVAR EM ÓTIMO ESTADO.	3000,00	KG
108. 15529	MANDIOCA SEM CASCA LIMPA CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	3000,00	KG
109. 1544	MARACUJÁ SELECIONADO FRUTA DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	100,00	KG
110.	MEXERICA (TANGERINA POKAN OU MURCOTE) DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FRESCA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE 20K.	10000,00	KG
111. 15530	MILHO VERDE EM ESPIGAS, DESCASCADO E LIMPO CARACTERÍSTICAS: AS ESPIGAS DEVEM SER DE ÓTIMA QUALIDADE, FRESCAS, BOM TAMANHO, AROMA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DAS ESPIGAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM BANDEJAS RESISTENTES OU SACO PLÁSTICO, CONTENDO 4 ESPIGAS CADA.	1700,00	BJ
112. 30437	MORANGO CONGELADO (SOMENTE A FRUTA) CONGELADO. EMBALADO EM PACOTE 1,0 KG., COM DATA DE VALIDADE.	1000,00	KG
113.	MORANGO IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS: MORANGO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA COMPACTA E FIRME. COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO. ADEQUADO PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COM FORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES E FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, DE COLHEITA RECENTE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS E ADERENTES À SUA SUPERFÍCIE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM BANDEJAS PLÁSTICAS COM PESO MÉDIO DE 400 GR. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXETAS DE PAPELÃO COM PESO APROXIMADO 1,6 KG.	2000,00	KG
114. 344	OVOS BRANCOS DE GALINHA TAMANHO MÉDIO, CLASSE A, PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E	2500,00	DZ





LICITAÇÕES

	ORGANOLÉPTICAS), ACOMODADOS EM CARTELAS DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS PADRONIZADAS E LACRADAS.		
115. 11756	PEPINO JAPONÊS CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	1500,00	KG
116.	PIMENTÃO VERDE CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO, FIRME, INTACTO, COM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ISENTO DE AGROQUÍMICOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	500,00	KG
117. 15410	POLPA DE FRUTA SABOR DE ABACAXI CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	400,00	KG
118. 20840	POLPA DE FRUTA SABOR DE ACEROLA COM MAMÃO CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	200,00	KG
119. 20841	POLPA DE FRUTA SABOR DE CAJÚ CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	400,00	KG
120. 20842	POLPA DE FRUTA SABOR DE GOIABA CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	300,00	KG
121. 20843	POLPA DE FRUTA SABOR DE MARACUJÁ CARACTERÍSTICA: PASTEURIZADA, 100% POLPA DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCÓLICO, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALAGEM DE PLÁSTICO INDIVIDUAL DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	600,00	KG
122. 29309	POLVILHO DOCE EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM 1KG, TERMOSSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	400,00	KG
123. 29310	REPOLHO CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - SEM DEFEITOS SÉRIOS APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS. DEVE TER COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2500,00	KG
124. 30436	TEMPERO – ALHO E SAL UM PACOTE DE TEMPERO ALHO E SAL, COMPOSTO APENAS POR ALHO E SAL, MÍNIMO DE 10% DE ALHO, PACOTE DE 500 GRAMAS.	410,00	KG





LICITAÇÕES

125. 15532	TOMATE CARACTERÍSTICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVEM SER FRESCOS, BOM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	5000,00	KG
126.	VAGEM TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, SEM CORTES. PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRAVÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	500,00	KG

3. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

4. NATUREZA DO OBJETO

4.1 Os gêneros alimentícios referenciados pelo presente Termo possuem natureza comum, pois seus padrões de qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme art. 6º, inciso XIII da NLLC.

5. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

5.1 Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios para a garantia de atendimento desse direito, visando a manutenção do fornecimento da merenda escolar nas Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil. A demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.

Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola.

O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei Federal nº 8.069/90, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências, em seu Art. 4º determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação





privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

Neste contexto, a Lei Federal nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O não atendimento da necessidade apresentada poderá ocasionar interrupção de aulas e graves prejuízos no ensino.

Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

As previsões contemplam os estudantes matriculados na rede municipal de ensino e novas matrículas para 2024. Desta forma, justifica-se a essencialidade e o interesse público na referida aquisição. O não atendimento da necessidade apresentada poderá ocasionar interrupção de aulas e graves prejuízos no ensino.

6. REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

6.1 A presente instrução processual contemplou a formulação de estudo técnico preliminar, no qual se concluiu pela viabilidade da contratação ante à identificação da necessidade e análise da solução adequada à luz do interesse público.

6.2 Identificou-se ali, de igual modo, os requisitos necessários à contratação, a estimativa de quantidades e do valor, a descrição da solução como um todo, os resultados pretendidos e as providências a serem adotadas pela Administração, dentre outros temas.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 Por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para o preparo. As instituições de ensino da rede municipal possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição.

7.2 Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de Chamada Pública, dispensando-se, nesse caso, o procedimento licitatório nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os





alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

7.2.1 Destaca-se que os fornecedores da agricultura familiar muitas vezes são compostos por pequenos produtores rurais ou cooperativas, cujo foco principal é a produção sustentável e a manutenção de suas atividades tradicionais. A exigência de conhecimentos técnicos avançados para formalização de propostas em sistema eletrônico pode representar uma barreira, desrespeitando as características e particularidades desses fornecedores. Ao facilitar a participação de fornecedores da agricultura familiar, o chamamento público na forma presencial contribui para fortalecer a economia local, uma vez que esses fornecedores muitas vezes estão inseridos em comunidades rurais. A aquisição direta de produtos dessa origem pode resultar em benefícios socioeconômicos significativos para as regiões envolvidas. Muitos fornecedores da agricultura familiar têm métodos tradicionais de produção e podem não estar completamente integrados a sistemas informatizados. O chamamento público na forma presencial respeita e preserva essas práticas, valorizando a identidade e cultura local associadas à produção de alimentos. Ao facilitar o acesso de pequenos produtores à aquisição governamental, promove-se a agricultura sustentável e responsável. Essa ação está alinhada com políticas de fomento à produção local, garantindo a oferta de alimentos de qualidade e estimulando práticas agrícolas sustentáveis. Em resumo, a justificativa técnica para a realização de um chamamento público na forma presencial destaca a necessidade de adaptar os processos às características dos fornecedores da agricultura familiar, garantindo assim a inclusão, equidade e o estímulo à economia local de maneira sustentável.

7.3 A entrega dos itens deverá ser realizada de forma parcelada, de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Nutricionista da Educação.

8. DO PARCELAMENTO DO OBJETO

8.1 Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada respeitando o cronograma e planejamento de compras a serem realizadas, levando em consideração o objetivo da Chamada Pública que é a aquisição de produtos frescos de qualidade, sem conservantes e o fomento ao desenvolvimento sustentável local.

9. DO FORNECIMENTO

9.1 Todos os produtos deverão ser entregues pesados e acondicionados em caixas ou sacos plásticos transparentes, conforme especificações e nomeados por escola ou creche, conforme Planilha de Pedido emitida pelo setor de Merenda Escolar.

9.2 Não serão aceitas frutas amassadas, em estado de putrefação, rachadas, tem que estar em perfeito estado de consumo e conservação. Caso contrário, serão devolvidos e será de responsabilidade do fornecedor, sua substituição.

9.3 As entregas deverão iniciar com prazo máximo de 03 (três) dias úteis após envio do mapa de distribuição, prazo este para fins de planejamento.

9.4 Após início das entregas será estabelecido prazo de 03 (três) dias úteis para término em todos os pontos de entrega.





- 9.5 Os entregadores deverão estar trajados adequadamente e se identificarem no momento da entrega. Os produtos deverão ser transportados em carro apropriado e limpo.
- 9.6 As datas de entrega deverão ser obedecidas rigorosamente, com mercadoria de primeira qualidade.
- 9.7 É reservado ao Setor de Merenda Escolar alterar a programação até 48 (quarenta e oito) horas antes do início da distribuição do alimento.
- 9.8 Após o término das entregas, o fornecedor deverá encaminhar ao Setor de Merenda Escolar a nota fiscal completa (nome do fornecedor, data de recebimento da mercadoria, quantidade entregue) juntamente com uma das vias dos recibos individuais de entrega até no máximo 05 dias úteis.
- 9.9 Os recibos individuais de entrega deverão ser emitidos em 03 vias, sendo uma para o local da entrega, outra para o setor de Merenda Escolar (entregue juntamente com a nota fiscal) e a outra para o fornecedor. Os recibos deverão estar assinados pelo responsável, mediante conferência do produto no ato da entrega.
- 9.10 As notas fiscais serão liberadas para pagamento após conferência dos recibos individuais de entrega.
- 9.11 Em caso de não conformidade do produto, a entrega será recusada e o fornecedor deverá providenciar a reposição em até 48 horas. Os recibos só serão assinados após a reposição da mercadoria.
- 9.12 Fica reservado ao Setor de Merenda Escolar o direito de exigir, segundo sua conveniência, a variedade, a procedência, laudo de análises (microbiológicas, toxicológicas e bromatológicas) dos produtos a serem entregues para verificar a sanidade do produto, que deverá estar de acordo com a legislação vigente

10. DO LOCAL DE ENTREGA E PRAZOS

- 10.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Almoxarifado da Educação, situado na Rua C nº 42, Bairro Santa Terezinha, São Gotardo/MG, em dias úteis, no horário de 7:00 às 16:00, e deverão ser recebidos por servidor lotado no setor ou pela Nutricionista Ana Carolina Resende Gomes.
- 10.2 A contratada ficará responsável pelas despesas com transporte dos alimentos até o local de entrega.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 11.1. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Seagro e especificações de acordo com o anexo deste termo.
- 11.2. Manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 11.3. Todos os produtos deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.
- 11.4. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 11.5. Responsabilizar-se pelas despesas de transporte/frete para entrega dos produtos, até o setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação.
- 11.6. É obrigação do contratado atender aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, conforme sua produção/atividade;





11.7. É obrigação do contratado fornecer os gêneros alimentícios em embalagem e quantidades adequados conforme solicitado pelo Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

11.8. As embalagens quando desmembradas deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, bem como apresentar-se em boas condições de conservação e higiene; com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto. Durante o transporte essas embalagens devem permanecer em caixas plásticas devidamente higienizadas.

11.9. Os produtos deverão ser apresentados no Setor de Merenda ou nos pontos indicados pelo setor de Merenda Escolar, em embalagens limpas, de tara garantida e conhecida, rotulado, que permita o empilhamento, que não causem ferimentos ao produto e obedeçam à legislação vigente.

11.10. Caso a produção atinja uma classificação superior à contratada, desde que constatada por técnicos, a Secretaria Municipal de Educação deverá ser comunicada com antecedência, para adequação dos pedidos, e os preços oscilarão de acordo com as cotações da PAA e média de preço por região ou por outras cotações oficiais.

11.11. Em atendimento ao Artigo 6º da Instrução Normativa 1234/12, bem como o Decreto Municipal 215/23, deverá ser feita, obrigatoriamente, retenção da fonte, na nota fiscal.

11.12. O período de fornecimento se dará por 12 meses, considerando recesso escolar no mês de julho e 200 dias letivos.

11.13. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade do fornecedor.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e no Contrato.

12.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Contrato.

12.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento.

12.4 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre alimentos que não apresentem condições de consumo ou que estejam fora da validade, bem como apresentar outras irregularidades verificadas, para que sejam substituídos, apresentando condições de consumo compatível com o objeto apresentado no TR.

12.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, por meio de servidor especialmente designado.

12.6 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada ou de seus empregados.

12.7 Colocar à disposição da Contratada todas as informações necessárias ao fornecimento dos gêneros alimentícios.

12.8. Fica reservado ao Setor de Merenda Escolar o direito de aceitar ou não, alteração no fornecimento quanto à classificação dos produtos, exceto por conta de problemas climáticos que poderão afetar a produção. Em caso de reclassificação os preços oscilarão de acordo com as cotações do PAA e média de preço por região e respeitará os preços mínimos sugeridos pelos órgãos oficiais do governo.





12.9. O setor de Merenda Escolar juntamente com a Secretaria Municipal de Educação, reserva-se no direito, também de subtrair, substituir ou incluir novos pontos de entrega, durante a vigência do contrato, de acordo com sua real necessidade.

13. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1 Nos termos do art. 117 Lei n. 14.133/2021, será designado representante da administração para acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

13.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes, de conformidade com o art. 120 da Lei n. 14.133/2021.

13.3 É direito da fiscalização rejeitar qualquer gênero alimentício quando entender que se encontra fora das especificações do Termo Contratual.

13.4 À fiscalização compete, dentre outras atribuições:

- a) Encaminhar à Administração o documento que relacione as ocorrências que impliquem em multas ou outras penalidades a serem aplicadas à Contratada;
- b) Solicitar à Contratada ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do fornecimento;
- c) Acompanhar, avaliar e atestar o recebimento dos gêneros alimentícios entregues pelo Fornecedor, indicando as ocorrências que inviabilizem o recebimento;
- d) Verificar a necessidade de aplicação das sanções administrativas;
- e) Encaminhar à autoridade superior para as providências cuja aplicação ultrapasse o seu nível de competência; e,
- f) Zelar para que o objeto do Ajuste seja fielmente executado conforme o pactuado.

14. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.1 O pagamento será efetuado, em até 30 (trinta) dias consecutivos da entrega dos alimentos, e devido protocolo da nota fiscal no Departamento de Compras desta Prefeitura Municipal.

14.2 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela contratada em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal.

14.3 O Departamento de Compras da Prefeitura de São Gotardo, identificando qualquer divergência na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la à contratada para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado acima será contado somente a partir da reapresentação do documento, desde que devidamente sanado o vício.

14.4 O pagamento devido pela Prefeitura de São Gotardo será efetuado por meio de depósito em conta bancária a ser informada pela contratada ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes.

14.5 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEx;

II – 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).

15. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

15.1 Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

15.2 Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.; III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

15.3. 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, e os grupos formais e informais de mulheres não havendo prioridade entre estes conforme recentemente publicada a Lei Federal nº14.660, de 23 de agosto de 2023, que altera Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003; o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

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); e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP).

15.4 Em cumprimento a orientação da Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar (CGPA) - Nota Técnica nº 3744623/2023/DIFAF/COSAN/CGPAE/DIRAE, será aceito o registro de povos e comunidades tradicionais no Número de Identificação Social (NIS) quando não for apresentada a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF.

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 16.1 e 16.2. 16.4.

15.4 No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

15.5. 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.





15.6 A aquisição dos gêneros alimentícios de que trata o **caput** deste artigo, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.” (NR).

16. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

16.1 O valor estimado teve por base a pesquisa de preços realizada pelo setor de compras conforme mapa comparativo de preços, o valor total estimado é de R\$ 890.285,80 (oitocentos e noventa mil, duzentos e oitenta e cinco reais e oitenta centavos).

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1 O desembolso para esta despesa, programa de trabalho e elemento de despesa está prescrito na dotação orçamentária abaixo:

PREVISÃO DE DESPESA			
Fonte:	Ficha	Natureza da Despesa	Estimativa de valor 2024
1552	242	33.90.30.00	R\$ 90.285,80
	241	33.90.30.00	R\$ 100.000,00
	239	33.90.30.00	R\$ 200.000,00
	240	33.90.30.00	R\$ 200.000,00
	238	33.90.30.00	R\$ 300.000,00
TOTAL			R\$ 890.285,80

18. DAS SANÇÕES

18.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- der causa à inexecução parcial do contrato;
- der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- der causa à inexecução total do contrato;
- deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
- praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

18.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:





I- Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

II- Impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura de São Gotardo, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

III- Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

IV -Multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 05 (cinco) dias, sendo que o atraso superior a 05 (cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

V- Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

18.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º).

18.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

18.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

18.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

18.7 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

18.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

18.9 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

18.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

18.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e





sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).

18.12 O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

18.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei n.º 14.133/21.

19. SUBCONTRATAÇÃO

19.1. É expressamente vedada a subcontratação de outro fornecedor para substituir o fornecedor participante desta chamada pública.

20. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

20.1. As Partes declaram estar cientes do inteiro teor da Lei n.º 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados” ou “LGPD”) e obrigam-se a observar e respeitar o dever de proteção de Dados Pessoais, inclusive nos meios digitais, no que diz respeito ao adequado Tratamento de tais dados, devendo ainda, se comprometer a cumprir todas as condições e obrigações dispostas na referida LGPD e demais leis aplicáveis

