



**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
EDITAL CHAMADA PÚBLICA**

Chamada Pública nº 002/2023, para AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ORIUNDOS DO RECURSO PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2024 E AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM ATENDIEMNTO A SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL PARA ALIMENTAÇÃO, DESTINADOS AO PREPARO DE ALIMENTOS NO RESTAURANTE POPULAR MARIA LEITE., com dispensa de licitação, Lei nº 11.947, e resoluções do FNDE vigentes.

A Prefeitura Municipal Capelinha-MG, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Inacio Murta, nº 58, inscrita no CNPJ sob n.º 19.229.921/0001-59, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Tadeu Filipe Fernandes de Abreu, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Assistencia Social, vem realizar Chamada Pública para Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o período ano de 2024. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no dia de **25/01/2024 às 08:30 Hs**, na sede da Prefeitura Municipal Capelinha-MG, localizada á Rua Inacio Murta, nº 58.

**1. OBJETO**

AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ORIUNDOS DO RECURSO PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2024 E AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM ATENDIEMNTO A SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL PARA ALIMENTAÇÃO, DESTINADOS AO PREPARO DE ALIMENTOS NO RESTAURANTE POPULAR MARIA LEITE, com dispensa de licitação, Lei nº 11.947, e resoluções do FNDE vigentes, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

**PLANILHAS DE ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DOS GÊNEROS ALIMENTICIOS  
AGRICULTURA FAMILIAR – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CAPELINHA E DA SECRETARIA DE  
ASSISTENCIA SOCIAL RESTAURANTE POPULAR CAPELINHA - 2024**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>UND</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Preço Estimado</b>
1.	ABACAXI, De primeira qualidade,tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	KG	600,00	7,42



	transporte acondicionado em embalagem caixa apropriada.			
2.	ABOBRINHA Tipo italiana, de 1ª qualidade tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de colheita recente	KG	280,00	4,60
3.	ALFACE, Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. O maço deve ter diâmetro médio de 20 cm e pesar no mínimo 300 gs.	maço	2.600,00	3,05
4.	ALHO de 1ª qualidade, tamanho uniforme, livre de danos, pragas e substâncias nociva a saúde.	KG	120,00	23,32
5.	ALMERÃO Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas despencando e descoloridas. Os maços devem conter folhas com tamanho apresentável e no mínimo 200 grs	KG	200,00	6,70
6.	BANANA DA TERRA, em pencas, frutos, não muito madura, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológico.	KG	300,00	10,72
7.	ACEROLA De primeira qualidade apresentando grau de maturação próprio para consumo, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológico	KG	250,00	11,80
8.	BATATA DOCE, FIRMES E INTEGRAS, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente	KG	570,00	7,15
9.	BERINGELA De primeira qualidade, fresca compacta e firme, isentas de enfermidades e material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente	KG	100,00	4,66
10.	BETERRABA, De primeira, fresca compacta e firme, isentas de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.	KG	1.020,00	4,55
11.	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA: classe 3 e 4, de a 90mm de diâmetro, tamanho uniforme, livre de danos, pragas e substâncias nociva a saúde.	KG	1.500,00	6,42
12.	CEBOLINHA; DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. MAÇOS DE 500 GRAMAS.	KG	1.500,00	15,33
13.	COENTRO; DE PRIMEIRA QUALIDADE HORTALIÇA CLASSIFICADA COMO VERDURA COR VERDE FRESCA ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS EM MAÇOS DE 500	UNIDADE	1.000,00	11,05



	GRAMAS.			
14.	CENOURA VERMELHA EXTRA CONSISTENTE, De 1ª qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente.	KG	1.960,00	5,85
15.	CHUCHU, FIRMES E INTEGROS,; com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	KG	1.110,00	4,06
16.	COUVE MANTEIGA, Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despendendo e descoloridas. Os maços devem conter folhas com tamanho apresentável e no mínimo 200 grs.: FRESCA, MOLHO BOA QUALIDADE S/FOLHAS MURCHAS	un	2.260,00	3,25
17.	FARINHA DE MANDIOCA , branca tipo 1, fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungo ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem contendo 01Kg.	KG	1.100,00	12,01
18.	Farinha de milho, fina, seca, isenta de matéria terrosa, fungo ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem contendo 01Kg.	KG	100,00	12,14
19.	FEIJO ANDU, Feijão de colheita e debulhamento recente, deve apresentar grãos inteiros, brilhantes, liso, isento de sinais de apodrecimento, de pedras, fungos ou parasitas e fragmentos ou corpos estranhos, embalagem de 1kg.	KG	160,00	17,25
20.	INHAME, extra, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser orgânicos e/ou agroecológicos.	KG	2.250,00	8,49
21.	Mandioca com casca, devidamente conservada, sem sujidades e de aspecto ótimo.	KG	700,00	7,75
22.	MAXIXE Firmes e íntegros, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	KG	100,00	3,85
23.	PEPINO Firmes e íntegros, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	KG	100,00	2,25
24.	QUIABO Íntegros, com boa apresentação, sem manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente, sem parte mole, em perfeita condição de apresentação.	KG	320,00	11,96



25.	REPOLHO, fresco, íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1.250,00	5,04
26.	RUCULA Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas despencando e descoloridas. Os maços devem conter folhas com tamanho apresentável e no mínimo 200 g	KG	720,00	9,56
27.	SALSA Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas despencando e descoloridas. Os maços devem conter folhas com tamanho apresentável e no mínimo 200 grs	PACOTE	1.500,00	3,29
28.	TOMATE - Tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de 26resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdoso.: Agricultura Familiar	kg	2.320,00	8,61
29.	ABACATE, tamanho médio, 1º qualidade, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento bom para consumo entre 10 dias.Transportados de forma adequada.	KG	450,00	6,23
30.	ABOBORA (MORANGA), de 1ª qualidade tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	2.068,00	3,82
31.	BANANA CATURRA: Banana caturra, em pencas, frutos, não muito madura, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológico.	KG	2.600,00	4,12
32.	BANANA PRATA , extra, em pencas, frutos, não muito madura, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	KG	7.000,00	5,24
33.	BATATA BAROA: De primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	50,00	13,78
34.	BROCOLIS COM BOA QUALIDADE: e sem defeitos grosseiros, verde escuro, com flores fechadas (não amarelas), de colheita recente. cada embalagem/pacote/ou feixo, cotendo1 kg.	KG	600,00	14,17
35.	CHEIRO VERDE: Produtos limpos de boa qualidade com folhas verdes sem traços de descoloração e turgência (inchaço) intactas, firmes e bem desenvolvidas.	MAÇO	720,00	2,82
36.	CORANTE, Corante em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos são, limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente em embalagens de 500 grs com data de fabricação e prazo	PCT	400,00	14,17



37.	COUVE-FLOR	un	600,00	13,71
38.	ERVILHA EM VARGEM: Vegetal fresco, in natura, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, material terroso, grau de maturação adequado, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pacote de 1 kg.	KG	70,00	15,91
39.	FEIJÃO CARIOCA ,KG,AF	KG	2.100,00	8,10
40.	FEIJAO PRETO, grão comestível de feijão "in natura", grãos na cor característica, tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. embalagem transparente com 1kg.	KG	160,00	8,99
41.	LARANJA SAÚDE, Tipo Saúde, lima ou seleta; fresca; graúda; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte .	KG	2.400,00	4,97
42.	LARANJA PÊRA RIO, Tipo pêra rio; fresca; graúda; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte .	KG	2.700,00	5,23
43.	MANDIOCA DESCASCADA, devidamente conservada, sem sujidades e de aspecto ótimo. Embalada em sacos plásticos transparentes .KG	KG	2.000,00	7,75
44.	MARACUJA: De primeira, com coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro com polpas intactas e firmes livre de resíduos de fertilizantes, sujidades E danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	200,00	13,36
45.	MEL EM SACHE, Mel de abelha natural puro, sem conservantes e aditivos em sachê KG.	KG	40,00	48,27
46.	MELANCIA, De primeira qualidade apresentando grau de maturação próprio para consumo. Com ausência de rachaduras, cortes na casca ou qualquer alteração que afete a sua aparência. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.	kg	1.000,00	4,58
47.	LARANJA POKAN, Mexerica pokan, fresca, não muito madura, tamanho mediano, cor amarela laranjada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológico	KG	1.500,00	5,23
48.	OVO BRANCO EXTRA, E SEM MAU CHEIRO, grandes, frescos, .: selecionados, produto isento de rachaduras, sem sujidades. casca do ovo limpa, áspera, fosca. cor, odor e aspectos característicos. a embalagem deverá estar rotulada conforme legislação vigente. possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária e transporte fechado, conforme legislação vigente. o produto deverá apresentar validade mínima de 15 dias no momento da entrega.	Dúzia	3.400,00	13,40
49.	PIMENTÃO VERDE; FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES,	KG	230,00	7,27



	PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.			
50.	POLPA DE FRUTA NATURAL, Polpa de fruta natural integral congelada, sabores diversos, sem conservantes e aditivos, embalagem contendo 500 GRS	UND	3.000,00	14,92
51.	QUEIJO TIPO MINAS, Queijo sabor láctico, massa fechada, cor amarelo pálido, produzido sem o uso de corantes ou conservantes, exterior duro ou semi-duro, com interior macio de cremosidade média. EMBALAGEM 1KG: COMPOSIÇÃO: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, SAL, CULTURA MICROBIANA, CLORETO DE CÁLCIO E COALHO LÍQUIDO.	KG	240,00	45,98
52.	TEMPERO CASEIRO PCTS DE 01(UM ) KG composto de alho e sal na proporção de 1:2 respectivamente ( meio quilo de alho para um quilo de sal), com consistência adequada, livre de umidade, com cheiro característico. Deve estar acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente em embalagens de 1 kg com data de fabricação e prazo de validade anexados.	KG	600,00	13,21
53.	VAGEM - TAMANHO MEDIO,; Integras, livre de manchas ou partes estragadas, com boa apresentação.	kg	80,00	17,16
54.	JILÓ	KG	80,00	6,00
55.	LIMÃO Fresco; gráudo; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte .	KG	300,00	4,00

## **PROJETO BÁSICO (SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL)**

### **1 – OBJETO DA CONTRATAÇÃO**

Aquisição exclusiva de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural , por meio de chamada pública que serão destinados ao preparo de alimentos no Restaurante Popular Maria Leite.

Integra o presente projeto básico, como parte indissolúvel, o ANEXO I - Especificações dos Gêneros alimentícios.

#### **1.1-DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

Os itens a serem fornecidos deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovados pela Vigilância Sanitária nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor.

Os produtos, no momento da entrega, serão inspecionados pelo responsável, para verificação do tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre(se for o caso), tipo de embalagem primária e secundária, e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade.



ITEM	CÓDIGO	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	QTDE
01	757	ABACAXI	De primeira qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionado em embalagem caixa apropriada.	250 KG
02	568	ABÓBORA	Tipo Moranga, de 1ª qualidade tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de colheita recente.	280 KG
03	40701	ABOBRINHA	Tipo italiana, de 1ª qualidade tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de colheita recente.	280 KG
04	758	ALFACE	Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. O maço deve ter diâmetro médio de 20 cm e pesar no mínimo 300 gramas.	1.400 PÉS
05	40702	ALHO	De 1ª qualidade, tamanho uniforme, livre de danos, pragas e substâncias nociva a saúde	120 KG
06	40703	ALMERÃO	Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas despencando e descoloridas. Os maços devem conter folhas com tamanho apresentável e no mínimo 200 gramas	200 PCT
07	40704	ACEROLA	De primeira qualidade apresentando grau de maturação próprio para consumo, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológico	250 KG
08		BANANA CATURRA	Banana caturra, em pencas, frutos, não muito madura, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológico.	600 KG
09	40705	BANANA TERRA	Banana da terra, em pencas, frutos, não muito madura, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológico.	300 KG



08	22197	BATATA DOCE	Firmes e íntegras, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	220 KG
09	40706	BERINJELA	De primeira, fresca compacta e firme, isentas de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente	100 KG
10	588	BETERRABA	De primeira, fresca compacta e firme, isentas de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente preservando as folhas.	220 KG
10		BRÓCOLIS	Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro, com flores fechadas (não amarelas), de colheita recente. Molho de aproximadamente 15 feixes ou galhos de brócolis.	480 PCT
11	599	CEBOLA	Cebola branca de cabeça: classe 3 e 4, de a 90mm de diâmetro, tamanho uniforme, livre de danos, pragas e substâncias nociva a saúde.	1200 KG
12	31348	CEBOLINHA	Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas despencando e descoloridas. Os maços devem conter folhas com tamanho apresentável e no mínimo 200 grs	1500 PCT
13	34153	COENTRO	Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas despencando e descoloridas. Os maços devem conter folhas com tamanho apresentável e no mínimo 200 grs	1000 PCT
14	601	CENOURA VERMELHA EXTRA CONSISTENTE	De 1ª qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente.	960 KG
15	22196	CHUCHU	Firmes e íntegros, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	310 KG
16	33325		Íntegra, De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas.	300 KG
17	714	COUVE MANTEIGA	Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Os maços devem conter folhas com tamanho apresentável e no mínimo 200 grs	960 PCT



18	7924	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de mandioca branca tipo 1, fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungo ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem contendo 01Kg.	500 KG
19	40708	FARINHA DE MILHO	Farinha de milho, fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungo ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem contendo 01Kg.	100 KG
20	8852	FEIJÃO ANDU	Feijão de colheita e debulhamento recente, deve apresentar grãos inteiros, brilhantes, liso, isento de sinais de apodrecimento, de pedras, fungos ou parasitas e fragmentos ou corpos estranhos, embalagem de 1kg.	100 KG
21		JILÓ	De primeira, fresco compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente	80 KG
22	628	INHAME	Inhame extra, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser orgânicos e/ou agroecológicos.	250 KG
23	40709	LARANJA	fresca; graúda; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	300 KG
24	40709	LIMÃO	fresca; graúda; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	300 KG
25	40710	MANDIOCA COM CASCA	Mandioca com casca, devidamente conservada, sem sujidades e de aspecto ótimo. Embalada em sacos plásticos transparentes.	700 KG
26	90711	MORANGA	Tipo moranga, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte de colheita recente	280 KG
27	40712	MAXIXE	Firmes e íntegros, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente	100 KG
28	40713	PEPINO	Firmes e íntegros, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam	100 KG



			alterar sua aparência e qualidade. Livre de maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente	
29	2018443	PIMENTÃO	Verde, íntegros, com boa apresentação, sem rachaduras, cortes, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente, sem parte mole, em perfeita condição de apresentação.	150 KG
30	40714	QUIABO	Íntegros, com boa apresentação, sem manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente, sem parte mole, em perfeita condição de apresentação	320 KG
31	661	REPOLHO, FRESCO	Íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas.	250 KG
32	40715	RUCULA	Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Os maços devem conter folhas com tamanho apresentável e no mínimo 200 grs	720 PCT
33	40716	SALSA	Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Os maços devem conter folhas com tamanho apresentável e no mínimo 200 grs	1500 PCT
34	775	TOMATE	Tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de 26resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdoso.	720 KG

## 1.2. DO VALOR ESTIMADO

O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o restaurante popular deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/entidade executora por ano civil.

O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 40.000,00 (vinte mil reais), por DAP/entidade executora por ano civil.

O valor de referência contido na planilha de especificações foi definido em conformidade com o Art. 31, § 1º da Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, através da pesquisa de preços em dois mercados de âmbito local e a feira livre, em seguida calculado o preço médio dos produtos e feito o acréscimo de 15 % referente aos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como, despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto

## 2 – MOTIVAÇÃO

O Município de Capelinha, em consonância com os princípios da alimentação saudável, sustentabilidade ambiental e fortalecimento da economia local, pretende estabelecer um restaurante popular para atender às necessidades nutricionais da população. Nesse contexto, a aquisição de alimentos provenientes da



agricultura familiar surge como uma estratégia eficaz para alcançar tais objetivos.

#### **Promoção da Economia Local:**

A decisão de adquirir alimentos da agricultura familiar visa fortalecer a economia local, proporcionando suporte direto aos pequenos produtores rurais de Capelinha. Ao incentivar a produção local, a Administração Municipal contribuirá para o desenvolvimento sustentável da região, gerando empregos e estimulando a circulação financeira dentro da comunidade.

#### **2. Fomento à Agricultura Familiar:**

A agricultura familiar desempenha um papel crucial na preservação da cultura agrícola tradicional e na manutenção da diversidade de alimentos. Ao optar por fornecedores locais, o Município de Capelinha estará contribuindo para a preservação dessas práticas, incentivando a produção sustentável e, ao mesmo tempo, enriquecendo a oferta de produtos disponíveis para o restaurante popular.

Os alimentos provenientes da agricultura familiar frequentemente apresentam características de frescor e qualidade nutricional superiores. Ao integrar produtos frescos e saudáveis na dieta oferecida pelo restaurante popular, a Administração Municipal contribuirá significativamente para a promoção da saúde pública e o bem-estar da população local.

#### **4. Respeito ao Meio Ambiente:**

A escolha pela agricultura familiar alinha-se aos princípios de sustentabilidade ambiental, uma vez que os produtores locais tendem a adotar práticas agrícolas mais sustentáveis, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos. Essa decisão reforça o compromisso de Capelinha com a preservação do meio ambiente e a busca por práticas alimentares mais responsáveis.

#### **Conclusão:**

Portanto, a contratação de alimentos da agricultura familiar para o restaurante popular de Capelinha não apenas atende aos anseios de uma administração comprometida com a promoção da economia local e da saúde pública, mas também reflete a preocupação ambiental do município. A realização de um chamamento público para seleção de fornecedores locais demonstra o compromisso transparente e democrático com a comunidade, consolidando a visão de um futuro mais sustentável e saudável para todos.

#### **3 - REQUISITOS NECESSÁRIOS:**

3.1. Deverão ser apresentados à Comissão de Licitação, obrigatoriamente, junto ao Projeto de Venda, os seguintes documentos/produtos:

3.2. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada ao projeto de venda.

3.3. (duas) amostras (quando solicitado), dos produtos processados devidamente acondicionadas em embalagem apropriada, conforme ANEXO I – inclusive em gramatura e material, com a identificação do FORNECEDOR, especificação do produto de forma visível contendo todas as informações necessárias para avaliar se a amostra atende às exigências desta Chamada Pública, que deverá ser entregue na sede da secretaria de Educação no prazo de 3 dias após a chamada pública.

3.4. Declaração confirmando que possui condições de efetuar a entrega dos produtos cotados, conforme especificações de cada gênero alimentício, em condições corretas de acondicionamento, temperatura e embalagem de forma a garantir sua proteção contra contaminação e deterioração, conforme ANEXO I deste Edital.

3.5. Declaração confirmando o respeito ao limite individual de venda de gêneros alimentícios por



Agricultor Familiar/Empreendedor Familiar Rural no valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP e por ano civil

3.6 As amostras serão submetidas às seguintes análises e nos seguintes termos:

\*Todas as análises dos gêneros alimentícios serão feitas pela equipe será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas.

\* Embalagem: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação dos itens cotados. As embalagens devem estar de acordo com a legislação vigente no que couber a Embalagem de Alimentos e Bebidas.

\* As amostras de gêneros alimentícios que não tiverem sido classificadas serão devolvidas ao respectivo fornecedores ao final da Chamada Pública ou posteriormente, desde que o Grupo faça a solicitação no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado da homologação. Após esse prazo, a Comissão de Análise Municipal reserva-se ao direito de doar as referidas amostras.

3.7. Serão consideradas classificadas as propostas que preencham as condições fixadas na Chamada Pública.

3.8. Cada participante deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas na Chamada Pública.

3.9. A Comissão Permanente de Licitação classificará as propostas priorizando GRUPO DE FORNECEDORES SEDIADO EM REGIÃO ADMINISTRATIVA DO MUNICÍPIO DE CAPELINHA. Não se obtendo propostas ou as quantidades necessárias, estas poderão ser contempladas com propostas de outros grupos seguido da seguinte ordem de prioridade:

- Grupos da Região;
- Grupos do Território Rural;
- Grupos do estado;
- Grupos do país.

Em cada grupo de projetos será observado a seguinte ordem de prioridade para seleção:

\*Fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, seguindo a lei nº10831 de 23/12/2003;

\*Grupos formais (organizações produtivas detentoras de declaração de aptidão ao PRONAF-DAP Jurídica;

\*Grupos informais (agricultores familiares detentores da DAP Física).

Em caso de empate entre grupos formais terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica. Persistindo o empate, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

3.10. Dentre os PROJETOS DE VENDA previamente selecionados com base na localidade, serão ainda priorizados os ASSENTAMENTOS DA REFORMA AGRÁRIA, COMUNIDADES TRADICIONAIS INDÍGENAS E/ OU QUILOMBOLAS, conforme art. 14 da Lei nº 11.947/09.

### **3.2. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

Os gêneros alimentícios, objetos deste Termo de Referência, foram previstos para o atendimento do cardápio do Restaurante Popular.

O contrato será efetuado na totalidade ou parcialmente da aquisição com entregas a serem definidas em cronograma elaborado pela administração do Restaurante popular.

As entregas deverão ser efetuadas no Restaurante popular, situado na rua tamboril, 279 bairro Maria Lucia, Capelinha/MG. Os produtos, no momento da entrega, serão inspecionados, pelo responsável do Restaurante, para verificação do tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre, tipo de embalagem primária e secundária, e outras que se fizerem necessárias



à garantia da qualidade do produto, conforme especificações constantes no anexo I.

Os produtos que, após a inspeção, estiverem em desacordo não serão.

Todos os itens descritos no edital de Chamada Pública, após entrega serão submetidos à análise. Caso seja constatada alguma disfunção quanto à qualidade do gênero alimentício, será obrigação da contratada recolher e substituir todo o produto condenado.

O produto substituído poderá ser novamente submetido à análise. Neste caso, a repetição de resultado condenatório implicará no cancelamento do contrato.

As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do produto, dentro do prazo de validade, ficarão por conta da cooperativa e/ou associação fornecedora que deverá recolher e substituir os produtos nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação e Trabalho, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data do recebimento da solicitação emitida pelo responsável do Restaurante Popular.

#### **4 - RESPONSABILIDADE DO CONTRATANTE:**

A Prefeitura Municipal de Capelinha, na qualidade de Contratante, deverá:

Emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato;

Designar servidor como Fiscal do Contrato;

Atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos serviços;

Efetuar os pagamentos devidos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias que serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal;

Notificar por escrito a Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas;

Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada.

O pagamento à (ao) Contratada (o) será efetuado pela Prefeitura Municipal após a apresentação do documento fiscal correspondente à quantidade e valor especificado, conforme cronograma de entrega realizado pela Secretaria Municipal de Educação.

Não será efetuado nenhum pagamento ao (à) Contratado (a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

#### **5 – RESPONSABILIDADE DO CONTRATADO:**

Para a adequada prestação dos serviços, a Contratada deverá se responsabilizar por fornecer:

Alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

Será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento do objeto, bem como todas e quaisquer despesas decorrentes do seu fornecimento.

A Contratada deverá prestar os serviços com eficiência e presteza, dentro dos padrões exigidos pela Contratante, obrigando-se especialmente, a:

Cumprir Legislação Sanitária Federal e Estadual/Municipal;

Adequar, por determinação da Contratante, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo



com as boas práticas de fabricação.

A Contratada deverá comunicar, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na entrega dos produtos.

São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio público municipal, em decorrência da execução dos serviços contratados.

Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao município, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da contratante.

#### **6 – DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO:**

O valor de referência contido na planilha de especificações foi definido através da aferição de preços em três mercados de âmbito local, e a feira livre e sobre o resultado encontrado poderá acrescentar 10 a 15% referente ao insumos.

#### **7 – PRAZO E LOCAL DO FORNECIMENTO**

As entregas deverão ocorrer em consonância com as condições constantes neste Termo de Referência, respeitados os horários, locais e tipos de alimentos definidos e, caso necessário, em conformidade com as alterações determinadas pela administração do Restaurante Popular.

#### **8 - DA GESTÃO DO CONTRATO**

A gestão do contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação e Trabalho.

#### **9 – RECEBIMENTO E FISCALIZAÇÃO**

O recebimento do objeto observará o seguinte procedimento:

**9.1** A secretaria municipal de Assistência Social Habitação e Trabalho, através de pessoa designada será o responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados(prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

Sempre que necessário, serão efetuados procedimentos para fiscalização da execução do contrato.

#### **10 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O pagamento decorrente da concretização do objeto desta licitação será realizado pela Tesouraria do Contratante, por processo legal, nas condições exigidas e apresentação dos documentos fiscais devidos, em até 30 dias a contar da data de entrega.

Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

Se o objeto não for entregue conforme condições deste edital, o pagamento ficará suspenso até seu recebimento definitivo.

Nenhum pagamento será efetuado à empresa registrada, enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

O pagamento se fará com a apresentação pelo licitante dos seguintes documentos: autorização de fornecimento, nota fiscal.

#### **11 – PERIODICIDADE**

Os alimentos deverão ser entregues quinzenalmente ou de acordo com a necessidade da Contratante,



semanalmente.

## **12 – VIGÊNCIA**

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, com eficácia legal após sua publicação.

## **13 – DAS SANÇÕES CONTRATUAIS**

Pelo descumprimento total ou parcial das condições da contrato, a Administração poderá aplicar à empresa registrada as sanções previstas no artigo 87 da Lei Federal 8.666/93, sem prejuízo da responsabilização civil e penal cabíveis, garantida a ampla defesa:

I - Advertência

II - Ficam estabelecidos os seguintes percentuais das multas:

a) 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o 30.º (trigésimo) dia de atraso, sobre o valor da prestação de serviços não realizada na etapa.

b) 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento não realizada, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, com o consequente cancelamento da ARP.

III - Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração por prazo não superior a dois anos.

IV - Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

O recolhimento das multas nas alíneas “a” e “b” do item 7.2 desta cláusula deverá ser feito através de guia própria da Prefeitura Municipal de Capelinha, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data em que for aplicada a multa.

## **14. OUTRAS CONSIDERAÇÕES**

Qualquer dúvida a cerca deste processo deverá ser encaminhada para o setor de compras da Prefeitura de Capelinha.

Prefeitura Municipal de Capelinha 14 de dezembro de 2023

---

**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL HABITAÇÃO E TRABALHO**

**Helene de Cássia Ferreira de Almeida**



**PROJETO BÁSICO (SECRETARIA DE EDUCAÇÃO)**

**1 – OBJETO DA CONTRATAÇÃO**

Aquisição exclusiva de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, por meio de chamada pública que serão destinados ao fornecimento de alimentação nas Instituições Educacionais de Educação Básica da Rede Pública de Ensino do Município de Capelinha, por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com dispensa de licitação, Lei nº 11.947 Lei nº 14660, e resoluções do FNDE vigentes.

Chamada Pública de Compra: é a comunicação oficial feita pelo gestor, por meio de jornal, sítio na internet ou na forma de mural de ampla circulação para conhecimento público das demandas para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, segundo Resolução CFN Nº465, de 23 de agosto de 2010, publicada no Diário Oficial da União em 25.08.2010.

Integra o presente Projeto Básico, como parte indissolúvel, o ANEXO I - Especificações dos Gêneros alimentícios

**1.1-DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

Os itens cotados deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor.

Os produtos, no momento da entrega, serão inspecionados pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, para verificação do tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre, tipo de embalagem primária e secundária, e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade.

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	QTDE
01	8949	ABACATE	Abacate de tamanho médio, 1º qualidade, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento bom para consumo entre 10 dias. Transportados de forma adequada.	600 KG
02	757	ABACAXI	De primeira qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionado em embalagem caixa apropriada.	300 KG
03	568	ABÓBORA JAPONESA	Tipo Moranga, de 1ª qualidade tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de colheita recente.	2.000 KG
04	758	ALFACE	Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. O maço deve ter diâmetro médio de 20 cm e pesar no mínimo 300 gramas.	900 PÉS
05		BANANA CATURRA	Banana caturra, em pencas, frutos, não muito madura, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos	2.000 KG



			oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológico.	
06	583	BANANA PRATA, EXTRA	Banana prata extra, em pencas, frutos, não muito madura, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológico.	7.000 KG
07		BATATA BAROA	De primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	70 KG
08	22197	BATATA DOCE	Firmes e íntegras, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	250 KG
09	588	BETERRABA	De primeira, fresca compacta e firme, isentas de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente preservando as folhas.	1.000 KG
10		BRÓCOLIS	Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro, com flores fechadas (não amarelas), de colheita recente. Molho de aproximadamente 15 feixes ou galhos de brócolis.	150 KG
11	599	CEBOLA	Cebola branca de cabeça: classe 3 e 4, de a 90mm de diâmetro, tamanho uniforme, livre de danos, pragas e substâncias nociva a saúde.	150 KG
12	601	CENOURA VERMELHA EXTRA CONSISTENTE	De 1ª qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente.	2.000 KG
13	18089	CHEIRO VERDE	Produtos limpos de boa qualidade com folhas verdes sem traços de descoloração e turgência (inchaço) intactas, firmes e bem desenvolvidas.	220 MAÇOS
14	22196	CHUCHU	Firmes e íntegros, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	600 KG
15	746	CORANTE 500 GRAMAS	Corante em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos são, limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente em embalagens de 500 grs com data de fabricação e prazo de validade.	420 PACOTES DE 500G
16	714	COUVE MANTEIGA	Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Os maços devem conter folhas com tamanho apresentável e no mínimo 200 grs.	1.200 MAÇOS
17		COUVE FLOR	Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a	200 KG



			grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	
18		ERVILHA EM VAGEM	Vegetal fresco, in natura, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, material terroso, grau de maturação adequado, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pacote de 1 Kg.	70 KG
19	7924	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de mandioca branca tipo 1, fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungo ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem contendo 01Kg.	600 KG
20	8852	FEIJÃO ANDU	Feijão de colheita e debulhamento recente, deve apresentar grãos inteiros, brilhantes, liso, isento de sinais de apodrecimento, de pedras, fungos ou parasitas e fragmentos ou corpos estranhos, embalagem de 1kg.	70 KG
21		FEIJÃO CARIOCA	Tipo feijão carioca, grãos na cor característica, tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem transparente com 05kg.	2.000 KG
22	8804	FEIJÃO PRETO	Tipo feijão preto; grão comestível de feijão "in natura", grãos na cor característica, tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. embalagem transparente com 01kg.	60 KG
23	628	INHAME	Inhame extra, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser orgânicos e/ou agroecológicos.	2.000 KG
24	778	LARANJA SAÚDE	Tipo Saúde, lima ou seleta; fresca; graúda; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	2.400 KG
25	630	LARANJA PERA RIO	Tipo Pêra rio; fresca; graúda; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	2.400 KG
26	7931	MANDIOCA DESCASCADA, KG	Mandioca descascada, devidamente conservada, sem sujidades e de aspecto ótimo. Embalada em sacos plásticos transparentes.	2.000 KG
27	18090	MARACUJÁ	De primeira, com coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro com polpas intactas e firmes livre de resíduos de fertilizantes, sujidades E danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	200 KG
28		MEL	MEL em sache, mel de abelha natural puro, sem conservantes e aditivos em sache KG	40,0000 KG
28	752	MELANCIA	De primeira qualidade apresentando grau de maturação próprio para consumo. Com ausência de rachaduras, cortes na casca ou qualquer alteração que afete a sua aparência. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.	1.000 KG



29	33329	MEXERICA POKAN	Mexerica pokan, fresca, não muito madura, tamanho mediano, cor amarela laranjada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológico.	1.500 KG
30	649	OVOS DE GALINHA	Tipo branco, grandes, frescos, selecionados, produto isento de rachaduras, sem sujidades. casca do ovo limpa, áspera, fosca. cor, odor e aspectos característicos. a embalagem deverá estar rotulada conforme legislação vigente. possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária e transporte fechado, o produto deverá apresentar validade mínima de 15 dias no momento da entrega.	3.200 DÚZIAS
31	2018443	PIMENTÃO	Verde, íntegros, com boa apresentação, sem rachaduras, cortes, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente, sem parte mole, em perfeita condição de apresentação.	70 KG
32	7929	POLPA DE FRUTA NATURAL PCT 500 G.	Polpa de fruta natural integral congelada, sabores diversos, sem conservantes e aditivos, embalagem contendo 500 G.	3.000 PACOTES DE 500 GRAMAS
33	657	QUEIJO MINAS	Queijo sabor lático, massa fechada, cor amarelo pálido, produzido sem o uso de corantes ou conservantes, exterior duro ou semi-duro, com interior macio de cremosidade média.	250 KG
34	661	REPOLHO, FRESCO	Íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas.	1.000 KG
35	775	TOMATE	Tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de 26resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdoso.	1.600 KG
36	7930	TEMPERO	Tempero caseiro composto de alho e sal na proporção de 1:2 respectivamente (meio quilo de alho para um quilo de sal), com consistência adequada, livre de umidade, com cheiro característico. Deve estar acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente em embalagens de 1 kg com data de fabricação e prazo de validade anexados.	600 KG
37	22195	VAGEM	Vagem, tamanho médio, integras, livre de manchas ou partes estragadas, com boa apresentação.	60 kg

## 1.2. DO VALOR ESTIMADO

O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 40.000,00 (vinte mil reais), por DAP/entidade executora por ano civil.

O valor de referência contido na planilha de especificações foi definido em conformidade com o Art. 31, § 1º da Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, através da pesquisa de preços em dois mercados de âmbito local e a feira livre, em seguida calculado o preço médio dos produtos e feito o acréscimo de 15



% referente aos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como, despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto

## **2 – MOTIVAÇÃO**

Por meio do Programa de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal de Educação de Capelinha, atende atualmente 3034 alunos, distribuídos nos atendimentos de Creches, Pré-Escola, Educação Infantil e Ensino Fundamental, sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada unidade de ensino. A Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009-art. 18 e a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009-art. 14 preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30%(trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações.

Dentre as diretrizes estão:

\*O emprego de uma alimentação saudável e adequada, como uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais;

\*O apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Instituições Educacionais do Distrito Federal, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

Finalmente, salientamos que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação direta de Cooperativas e/ou Associações está de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, Lei nº11.947, 2009, RDC nº 216, de 2004, dentre outras que tratam das ações relativas à oferta de alimentação para coletividade

## **3 - REQUISITOS NECESSÁRIOS:**

3.1. Deverão ser apresentados ao setor de alimentação escolar, na Secretaria Municipal de Educação obrigatoriamente, junto ao Projeto de Venda, os seguintes documentos/produtos:

3.2.Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregue são oriundos de produção própria, relacionada ao projeto de venda.

3.3(duas) amostras, dos produtos processados devidamente acondicionadas em embalagem apropriada, –inclusive em gramatura e material, com a identificação do FORNECEDOR, especificação do produto de forma visível contendo todas as informações necessárias para avaliar se a amostra atende às exigências desta Chamada Pública, que deverá ser entregue na sede da secretaria de Educação no prazo de 3 dias após a chamada pública.

3.4 Declaração confirmando que possui condições de efetuar a entrega dos produtos cotados, conforme especificações de cada gênero alimentício, em condições corretas de acondicionamento, temperatura e embalagem de forma a garantir sua proteção contra contaminação e deterioração, conforme ANEXO I deste Edital.

3.5 Declaração confirmando o respeito ao limite individual de venda de gêneros alimentícios por Agricultor Familiar/Empreendedor Familiar Rural no valor máximo de R\$ 40.000,00 (vinte mil reais) por DAP e por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) ou outra que venha a substituí-la.

3.6 As amostras serão submetidas às seguintes análises e nos seguintes termos:

\*Todas as análises dos gêneros alimentícios serão feitas pela equipe de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação e será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pelas assinaturas da equipe de nutricionista .



\* Análise Sensorial: será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução CD/FNDE, Nº38, de 16 de julho de 2009, capítulo VII, art. 25, § 4º).

\* Embalagem: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação dos itens cotados. As embalagens devem estar de acordo com a legislação vigente no que couber a Embalagem de Alimentos e Bebidas.

\* As amostras de gêneros alimentícios que não tiverem sido classificadas serão devolvidas ao respectivo fornecedores ao final da Chamada Pública ou posteriormente, desde que o Grupo faça a solicitação no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado da homologação. Após esse prazo, a Comissão de Análise Municipal reserva-se ao direito de doar as referidas amostras.

3.7. Serão consideradas classificadas as propostas que preencham as condições fixadas na Chamada Pública.

3.8. Cada Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas na Chamada Pública.

3.9. A Comissão Permanente de Licitação classificará as propostas priorizando GRUPO DE FORNECEDORES SEDIADO EM REGIÃO ADMINISTRATIVA DO MUNICÍPIO DE CAPELINHA. Não se obtendo propostas ou as quantidades necessárias, estas poderão ser contempladas com propostas de outros grupos seguido da seguinte ordem de prioridade (conforme RES 38/FNDE/CD, 18/07/2009, art. 18 § 4º):

- Grupos da Região;
- Grupos do Território Rural;
- Grupos do estado;
- Grupos do país.

Em cada grupo de projetos será observado a seguinte ordem de prioridade para seleção:

\* Grupos formais (organizações produtivas detentoras de declaração de aptidão ao PRONAF-DAP Jurídica;

\* Grupos informais (agricultores familiares detentores da DAP Física).

Em caso de empate entre grupos formais terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica. Persistindo o empate, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

3.10. Dentre os PROJETOS DE VENDA previamente selecionados com base na localidade, serão ainda priorizados os ASSENTAMENTOS DA REFORMA AGRÁRIA, COMUNIDADES TRADICIONAIS INDÍGENAS E/ OU QUILOMBOLAS, conforme art. 14 da Lei nº 11.947/09.

### **3.2. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

Os gêneros alimentícios, objetos deste projeto, foram previstos para o atendimento do cardápio da Alimentação Escolar nas modalidades: Creche, Pré-Escola, Educação Infantil e Ensino Fundamental, no período de 12 meses a partir da assinatura do contrato.

O contrato será efetuado na totalidade ou parcialmente da aquisição com entregas a serem definidas em cronograma elaborado pelo Setor de Merenda escolar.

As entregas deverão ser efetuadas no Almoxarifado de gêneros alimentícios – DA Secretaria Municipal de Educação, situado na rua Eunésio Dias Magalhães, nº 650, Bairro Planalto.

Os produtos, no momento da entrega, serão inspecionados, pelas nutricionista e pela responsável do almoxarifado de gêneros alimentícios da Secretaria Municipal de Educação, para verificação do tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre, tipo de embalagem primária e secundária, e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade do produto, conforme



especificações constantes no anexo I.

Os produtos que, após a inspeção, estiverem em desacordo não serão recebidos pela Secretaria Municipal de Educação.

A distribuição dos gêneros alimentícios às Unidades de Ensino Municipais não serão efetuadas mediante a ocorrência de resultado que comprometa a sua qualidade, até que as pendências existentes sejam sanadas.

Todos os itens descritos no edital de Chamada Pública, após entrega no Almojarifado do Setor de Merenda Escolar e antes da distribuição às Unidades de Ensino, serão submetidos à análise dos servidores responsáveis pelo recebimento. Caso seja constatada alguma disfunção quanto à qualidade do gênero alimentício, será obrigação da empresa contratada recolher e substituir todo o lote condenado.

O produto substituído será novamente submetido à análise. Neste caso, a repetição de resultado condenatório implicará no cancelamento do contrato.

As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do produto, dentro do prazo de validade, ficarão por conta da cooperativa e/ou associação fornecedora que deverá recolher e substituir os produtos nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data do recebimento da solicitação emitida pela Secretaria Municipal de Educação.

#### **4 - RESPONSABILIDADE DO CONTRATANTE:**

A Prefeitura Municipal de Capelinha, na qualidade de Contratante, deverá:

Emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato;

Designar servidor como Fiscal do Contrato;

Atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos serviços;

Efetuar os pagamentos devidos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias que serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal;

Notificar por escrito a Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas;

Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada.

O pagamento à (ao) Contratada (o) será efetuado pela Prefeitura Municipal após a apresentação do documento fiscal correspondente à quantidade e valor especificado, conforme cronograma de entrega realizado pela Secretaria Municipal de Educação.

Não será efetuado nenhum pagamento ao (à) Contratado (a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

#### **5 – RESPONSABILIDADE DO CONTRATADO:**

O agricultor familiar ou empreendedor rural deverá fornecer:

Alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.



Os alimentos deverão ser entregues no Almoxarifado do Setor de Merenda Escolar, nos horários e quantitativos estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação, conforme cronograma enviado à Contratada.

Se houver Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares vencedoras deverá executar os serviços observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço prestado.

Entregar os gêneros alimentícios em meio de transporte e acondicionamento adequados e conforme especificações do Anexo I, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriadas como forma de garantir sua qualidade.

Será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento do objeto, bem como todas e quaisquer despesas decorrentes do seu fornecimento.

A Contratada deverá prestar os serviços com eficiência e presteza, dentro dos padrões exigidos pela Contratante, obrigando-se especialmente, a:

Cumprir Legislação Sanitária Federal e Estadual/Municipal;

Adequar, por determinação da Contratante, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de fabricação.

A Contratada deverá comunicar à Secretaria Municipal de Educação, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços contratados.

São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio público municipal, em decorrência da execução dos serviços contratados.

Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao município, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

A Contratada deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social–INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Contratante.

Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da contratante.

## **6 – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:**

A pontualidade na entrega das mercadorias está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional, a não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

## **7 – PRAZO E LOCAL DO FORNECIMENTO**

Os serviços deverão ser prestados em consonância com as condições constantes neste Termo de Referência, respeitados os horários, locais e tipos de alimentos definidos e, caso necessário, em conformidade com as alterações determinadas pela Secretaria Municipal de Educação.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme cronograma de atendimento a ser estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.

## **8 - DA GESTÃO DO CONTRATO**

Atender ao artigo 14 da Lei 11.947, 2009 que prevê a aquisição com o repasse financeiro do FNDE de,



no mínimo, 30% de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar.

Atender ao percentual das necessidades energéticas diárias dos alunos visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, que respeita os hábitos alimentares locais, adequada em micro e macro nutrientes, conforme preconiza a Resolução/CD FNDE nº38, 2009.

## **9 – RECEBIMENTO E FISCALIZAÇÃO**

O recebimento do objeto observará o seguinte procedimento:

**9.1** A Secretaria Municipal de Educação, representada pelas nutricionista e pelas distribuidoras da merenda escolar, serão responsáveis pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

Sempre que necessário, serão efetuados procedimentos para fiscalização dos serviços.

Um representante da Contratada poderá ser convocado a esta Prefeitura Municipal para prestar esclarecimentos a respeito da execução dos serviços.

A ação da fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

## **10 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O pagamento decorrente da concretização do objeto desta licitação será realizado pela Tesouraria do Contratante, por processo legal, nas condições exigidas e apresentação dos documentos fiscais devidos, em até 30 dias a contar da data de entrega.

Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

Se o objeto não for entregue conforme condições deste edital, o pagamento ficará suspenso até seu recebimento definitivo.

Nenhum pagamento será efetuado à empresa registrada, enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

O pagamento se fará com a apresentação pelo licitante dos seguintes documentos: autorização de fornecimento, nota fiscal.

## **11 – PERIODICIDADE**

Os produtos deverão ser entregues no depósito de merenda escolar que fica situado na Rua Eunésio Dias Magalhães, nº 650 – Bairro Planalto, ou em unidades de Ensino Municipal mediante cronograma de entrega, que deverá ser assinado pela nutricionista, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

Os alimentos deverão ser entregues quinzenalmente ou de acordo com a necessidade da contratante.

## **12 – VIGÊNCIA**

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, com eficácia legal após sua publicação.

## **13 – DAS SANÇÕES CONTRATUAIS**

Pelo descumprimento total ou parcial das condições do contrato, a Administração poderá aplicar à empresa registrada as sanções previstas no artigo 87 da Lei Federal 8.666/93, sem prejuízo da responsabilização civil e penal cabíveis, garantida a ampla defesa:

I - Advertência

II - Ficam estabelecidos os seguintes percentuais das multas:

a) 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o 30.º (trigésimo) dia de atraso, sobre o valor da prestação



de serviços não realizada na etapa.

b) 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento não realizada, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, com o conseqüente cancelamento da ARP.

III - Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração por prazo não superior a dois anos.

IV - Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

O recolhimento das multas nas alíneas "a" e "b" do item 7.2 desta cláusula deverá ser feito através de guia própria da Prefeitura Municipal de Capelinha, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data em que for aplicada a multa.

#### **14- DA FORMA DE ADJUDICAÇÃO DO OBJETO**

Cada Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas na Chamada Pública.

#### **15. OUTRAS CONSIDERAÇÕES**

Qualquer dúvida a cerca deste processo deverá ser encaminhada para o setor de compras da Secretaria Municipal de Educação.

Prefeitura Municipal de Capelinha , 10 de novembro de 2023.

---

**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
ANA PAULA MARTINS LOPES DE ARAÚJO**



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR –  
PNAE

**ANEXO I**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA**

**Modelo proposto para os Grupos Formais**

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>			
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2023</b>			
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>			
<b>GRUPO FORMAL</b>			
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	



<b>II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>					
1.Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF	
<b>III – RELAÇÃO DE PRODUTOS</b>					
1.Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2.Total	
1					
2					
3					
4					
5					
Obs.: * Preço publicado no Edital n 002/2023 (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:	



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

**ANEXO I (continuação)**

**MODELO DE PROJETO DE**

**VENDA**

**Modelo Proposto para os Grupos Informais**

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>					
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2023</b>					
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>					
<b>GRUPO INFORMAL</b>					
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	
<b>II – FORNECEDORES PARTICIPANTES</b>					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1					
2					
3					
4					
5					
6					



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		
IV – 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
Obs.: * Preço publicado no Edital n 002/2023 (o mesmo que consta na chamada pública).				<b>Total do projeto</b>	
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
4					
5					
6				<b>Total do projeto:</b>	
7					
8					



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:
Local e Data:		<b>Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal</b>	<b>Assinatura</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			



**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR –  
PNAE**

**ANEXO I (continuação)**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA (continuação)**

**Modelo Proposto para os Fornecedores**

**Individuais**

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>		
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2023</b>		
<b>I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR</b>		
<b>FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL</b>		
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



<b>II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS</b>					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

Obs.: Preço publicado no Edital n 002/2023 (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



**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR –  
PNAE**

**ANEXO II**

**Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o**

**PNAE CONTRATO N.º            /20\_\_\_\_\_**

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

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua \_\_\_\_\_, N.º, inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, representada neste ato pelo (a) Prefeito Municipal, o (a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. \_\_\_\_\_, n.º, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, (para grupo formal), CPF sob n.º \_\_\_\_\_ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº \_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que se seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA:**

É objeto desta contratação a **AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ORIUNDOS DO RECURSO PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2024 E AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM ATENDIMENTO A SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL PARA ALIMENTAÇÃO, DESTINADOS AO PREPARO DE ALIMENTOS NO RESTAURANTE POPULAR MARIA LEITE**, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 002/2023, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA:**

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

**CLÁUSULA TERCEIRA:**

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**CLÁUSULA QUARTA:**

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos 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, consoante anexo deste Contrato.

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já



devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Energia	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
<b>Valor Total do Contrato</b>					

**CLÁUSULA QUINTA:**

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:  
\_\_\_\_\_ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR –PNAE.

**CLÁUSULA SEXTA:**

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.

**CLÁUSULA SÉTIMA:**

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

**CLÁUSULA OITAVA:**

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido na Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

**CLÁUSULA NONA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA:**

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

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



b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

c. fiscalizar a execução do contrato;

d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;  
Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 002/2023, pela Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e 021/2021, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos vigentes.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

a. por acordo entre as partes;

b. pela inobservância de qualquer de suas condições;

c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:**

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

É competente o Foro da Comarca de Capelinha para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.



E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
(município)

\_\_\_\_\_  
CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA (Grupo Formal)

\_\_\_\_\_  
PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_