**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 0001/2015**

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, CONFORME LEI Nº 11.947 DE 16/06/2009, RESOLUÇÃO Nº 38 DO FNDE DE 16/07/2009, RESOLUÇÃO Nº 25 DO FNDE DE 04/07/2012 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 002/2009/GS/SEDUC/MT.**

**O MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA,** pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 82.826.462/0001-27, através da **Secretaria Municipal de Educação,** vem realizar Chamada Pública para Aquisição de alimentos para a Merenda Escolar, em cumprimento do disposto no artigo 14 da Lei Federal nº 11.947/2009, da Resolução nº 38/2009, da Resolução nº 25/2012 do FNDE – Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, para os meses de julho a dezembro de 2015. Os interessados deverão apresentar a **documentação para habilitação** e **proposta de preços** no dia **07/07/2015 até às 09:00 horas**, na sede da Prefeitura Municipal de Arroio Trinta**,** situada à Rua XV de Novembro, 26, Centro, sendo que a abertura será no mesmo dia às **09h:30m**.

1. **OBJETO**

1.1 O objeto da presente **CHAMADA PÚBLICA** consiste na Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural para atender os alunos matriculados nas Escolas Municipais que ofertam a Educação Infantil, Creche e Ensino Fundamental, da Rede Pública do Município de Arroio Trinta, nas variedades, quantidades e cronograma conforme especificações abaixo:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **UN** | **ED.INF.**  **CRECHE** | **FUNDA-MENTAL** | **TOTAL** |
| 01 | **Alface crespa ou lisa**, de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico. | Kg | 50 | 40 | **90** |
| 02 | **Alho nacional graúdo**, de 1ª qualidade, firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis. | Kg | 8 | 7 | **15** |
| 03 | **Agnoline**, de massa caseira para sopa, com recheio de frango. Embalagem 500g. | Kg | 50 | 40 | **90** |
| 04 | **Batata doce**, lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. | Kg | 30 | 20 | **50** |
| 05 | **Batata salsa**, lavada, de 1ª qualidade, estarem suficientemente desenvolvidas, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de tamanho médio. | Kg | 20 | 20 | **40** |
| 06 | **Beterraba** de 1ª qualidade. Características: firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa. | Kg | 100 | 90 | **190** |
| 07 | **Bolacha caseira de fubá**. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como  fungos e  bolores. Embalagens contendo 1 kg. | Kg | 30 | 30 | **60** |
| 08 | **Bolacha caseira de coco**. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como  fungos e  bolores. Embalagens contendo 1 kg. | Kg | 20 | 20 | **40** |
| 09 | **Brócolis fresco**. Características: boa qualidade, cor verde-escura, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente | Kg | 40 | 40 | **70** |
| 10 | **Caqui**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 300 | 300 | **600** |
| 11 | **Cebola branca**. Características: íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 60 | 70 | **130** |
| 12 | **Cenoura** de tamanho médio no estado in natura. Características: sãs, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentas de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 80 | 80 | **160** |
| 13 | **Chicória**. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificada por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico. | Kg | 35 | 40 | **75** |
| 14 | **Chuchu**. Características: verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. | Kg | 50 | 50 | **100** |
| 15 | **Couve Flor**. Características: boa qualidade, fresco, de primeira. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua qualidade. Acondicionados em sacos plásticos. | Kg | 60 | 60 | **120** |
| 16 | **Cuca com Farofa**. A cuca não deve estar embatumada, seca ou queimada. Deve ser fresca, doce, leve, com coloração clara e uniforme e conter bastante farofa na cobertura. | Kg | 45 | 45 | **90** |
| 17 | **Feijão Preto**. Características técnicas: feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 70 | 60 | **130** |
| 18 | **Geleia de Frutas**. Sabores: uva, maçã, pêra, pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de aproximadamente 600 gramas. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega. | Un | 35 | 30 | **65** |
| 19 | **Laranja**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 200 | 140 | **340** |
| 20 | **Limão**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 15 | 10 | **25** |
| 21 | **Macarrão Caseiro Furado**. Elaborado de forma artesanal no formato grosso furado tipo rigatone. Deve apresentar cor e cheiro próprios Congelado a -12ºC ou menos. Embalagem de 500g em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 2 meses. | Kg | 60 | 50 | **110** |
| 22 | **Mandioca Descascada e Picada**. Características: mandioca in natura, de primeira qualidade, descascada, picada, limpa, congelada e acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 1 kg e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 80 | 80 | **160** |
| 23 | **Mel de abelha**. Natural, puro, sem conservantes e aditivos, em embalagem na forma de sachê contendo 8g cada. | Kg | 25 | 25 | **50** |
| 24 | **Milho Para Pipoca.** Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto. Livre de sujidades e contaminantes, insetos e fungos. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente | Kg | 35 | 35 | **70** |
| 25 | **Moranga Cabotiá**. Características: de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação 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. A polpa deve estar intacta e firme. | Kg | 50 | 50 | **100** |
| 26 | **Pêssego**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 250 | 200 | **450** |
| 27 | **Poncã**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 250 | 200 | **450** |
| 28 | **Repolho Branco**. Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 70 | 50 | **120** |
| 29 | **Tortéi de abóbora**. Massa composta de farinha de trigo, ovos e sal, com recheio de abóbora cabotiá cozida, queijo parmesão, farinha de rosca, noz-moscada e canela. No formato de rolo. | Kg | 40 | 30 | **70** |
| 30 | **Vagem**. Com características íntegras e de primeira qualidade, fresca, limpa, coloração verde uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 15 | 15 | **30** |

Recursos FNDE

**2. DATA, LOCAL E HORA PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES**

2.1 As propostas e os documentos exigidos deverão ser entregues no Departamento de Protocolo da Prefeitura Municipal, localizada na Rua XV de Novembro até às **09h:00** do dia **07/07/2015**, em envelopes separados, fechados e lacrados, contendo a identificação clara e visível da razão social do proponente, número da Chamada Pública, e com os seguintes dizeres externos:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 0001/2015

ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTOS

PROPONENTE:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 0001/2015

ENVELOPE N.º 02 – PROPOSTA

PROPONENTE:

**3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

3.1 Poderão participar deste Chamamento Público os Grupos Formais da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, que atendam a todas as exigências constantes deste Edital.

3.2 Servidores Municipais, assim considerados aqueles do artigo 84, “caput” e parágrafo 1º da Lei nº 8.666/93, estão impedidos de participar desta Chamada Pública, por determinação do artigo 9º, inciso III, da Lei nº 8.666/93.

**4. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO**

**4.1 – GRUPOS FORMAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DE EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS (Constituídos em Cooperativas e Associações)**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

b) Cópia autenticada em cartório da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica para associações e cooperativas;

c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e relativa à Seguridade Social;

d) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio do proponente, em vigor;

e) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio do proponente, em vigor;

g) Prova de Regularidade (certidão) com o FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço);

h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ([www.tst.jus.br](http://www.tst.jus.br/));

i) Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

j) Cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;

l) Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de serviço de Inspeção, podendo ser Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF).

m) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal.

n) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

o) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

**4.2 – GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTORES FAMILIARES E DE EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS DEVERÃO ENTREGAR OS DOCUMENTOS ABAIXO RELACIONADOS**

a) Cópia autenticada em cartório da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

b) Cópia da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF - DAP principal ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;

c) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a Entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes.

4.2 Todas ar certidões e/ou documentos exigidos nos envelopes documentação e proposta, deverão estar válidos na data prevista para a entrega dos mesmos. Todos os documentos poderão ser entregues em: original, por processo de cópia devidamente autenticada em cartório, ou cópia não autenticada **DESDE QUE SEJAM EXIBIDOS OS ORIGINAIS PARA AUTENTICAÇÃO POR SERVIDOR DESIGNADO (PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES).** Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de fax ou ilegíveis. Os documentos expedidos pela Internet poderão ser apresentados em forma original ou cópia reprográfica sem autenticação. Entretanto, estarão sujeitos à verificação de sua autenticidade através de consulta realizada pela **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL.**

**5. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA (PROPOSTA DE PREÇOS)**

5.1 No envelope nº 02, deverá ser apresentado a Proposta de Preços (Projeto de Venda) de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar (**Anexo IV**) , devidamente preenchida, devendo obedecer ao que se segue:

a) Ser formulada em 01 (uma) via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo a identificação do fornecedor, datada e assinada em sua última folha e rubricada nas demais (se houver) por seu representante legal.

b) Conter a discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações do **Anexo I**  do presente Edital, bem como a quantidade a ser fornecida;

c) **Preço unitário** e **total**  para cada item ofertado, com os valores expressos em reais, sendo 02 (duas) casas após a vírgula. No preço deverão estar incluídas todas as despesas referentes ao cumprimento do objeto, tais como: transporte, carga e descarga, tributos, impostos e outros.

5.2 Não serão levadas em consideração quaisquer outras vantagens não previstas neste edital.

**6. DOS PROCEDIMENTOS E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO**

6.1 A comissão se reunirá em sala própria, às **09h:30m** do dia **07/07/2015** e através de seu presidente iniciará os trabalhos.

6.2 Não serão recebidas documentações e propostas fora do prazo estabelecido neste Edital.

6.3 No prazo e hora do item anterior deste Edital, a Comissão encarregada da licitação, na presença ou não de representantes das concorrentes, procederá como indicado a seguir.

6.4 Na presença dos licitantes ou seus representantes legais que comparecerem e demais pessoas que desejarem assistir ao ato, a Comissão Permanente de Licitações, iniciará os trabalhos examinando os envelopes DOCUMENTAÇÃO e PROPOSTA, os quais serão rubricados pelos seus membros e pelos representantes dos licitantes presentes, procedendo-se, a seguir, à abertura do envelope DOCUMENTAÇÃO.

6.5 Os documentos contidos no envelope 01, serão examinados e rubricados pelos membros da Comissão de Julgamento, bem como pelos proponentes ou seus representantes legais.

6.6 Serão considerados inabilitados os proponentes que não atenderem as exigências do Edital ou não preencherem os requisitos exigidos no item 4.

6.7 Se todos os licitantes forem inabilitados, a Administração poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação escoimadas das causas que ensejaram a inabilitação.

6.8 Os concorrentes considerados inabilitados receberão seus envelopes propostas fechados, indevassados, contendo as respectivas propostas, desde que não tenha havido recurso, ou, após sua denegação.

6.9 Os envelopes PROPOSTAS dos licitantes habilitados serão abertos, a seguir no mesmo local, pela comissão de licitação, desde que haja renúncia de todos os proponentes de interposição de recurso. Em não ocorrendo a abertura será comunicado aos licitantes a nova data após julgamento dos recursos ou decorrido o prazo sem interposição de recursos.

6.10 Na análise das propostas, deverão ser priorizadas as de grupos do Município. Em não se obtendo as quantidades necessárias, estas poderão ser complementadas com propostas de grupos da região, do território rural, do Estado e do País, nesta ordem de prioridade.

6.11 – O critério para julgamento das propostas apresentadas nos termos do presente Edital será o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, respeitando as regras do item anterior.

6.12 – Os produtos da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais a serem fornecidos para Alimentação Escolar serão gêneros alimentícios, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agro ecológicos.

6.13 - Na definição dos preços para a aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais, a Comissão julgadora considerará os Preços de Referência determinados pela Secretaria Municipal de Educação, definidos com base nos orçamentos realizados pela Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Arroio Trinta de acordo com o disposto no Artigo 23, Parágrafo 2º, Inciso II, letra b, da Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

6.14 – No caso de existência de mais um Grupo Formal participante do processo de aquisição para a alimentação escolar, deve-se priorizar o fornecedor do âmbito local, **desde que os preços sejam compatíveis com os Preços de Referência citados no item anterior**, resguardadas as condições previstas nos §§1º e 2º, do artigo 14, da Lei nº 11.947/2009.

6.15 – Cada proposta será analisada de acordo com os requisitos constantes no presente Edital e da Lei 8.666/93, desclassificando-se as propostas desconformes, sendo tudo registrado em ata.

6.16 – As propostas serão examinadas e rubricadas pelos membros da Comissão Permanente de Licitações, bem como pelos licitantes presentes, sendo procedida a leitura dos preços e condições oferecidas.

6.17 – Após será efetuado o julgamento e classificação das propostas consideradas habilitadas de acordo com os critérios de avaliação constantes no presente edital e, posteriormente a autoridade competente deliberará quanto à homologação.

6.18 – Se o julgamento não ocorrer logo após a abertura dos envelopes, a Comissão divulgará o resultado posteriormente, por ofício ou através de imprensa oficial.

6.19 – Não será admitida, sob pretexto algum, a modificação ou substituição das propostas de preços ou de qualquer documento após o prazo regular.

**7. LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE**

7.1 - Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, até **31/12/2015,** conforme necessidade de consumo, nas Escolas Municipais, de acordo com o cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.

7.2 - A entrega deverá ser efetuada diretamente nas Escolas Municipais, com o acompanhamento e conferência da Comissão de Recebimento da Secretaria de Educação, que juntamente com o responsável da Unidade Escolar efetuará a conferência da quantidade e qualidade dos produtos.

7.3 – Os produtos devem ser de 1ª qualidade, separados por local de consumo e embalados separadamente por tipo de produto.

7.4 – As quantidades a serem entregues semanalmente podem sofrer alterações de acordo com a necessidade de consumo.

7.5 – A pontualidade na entrega das mercadorias está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega implicará no prejuízo da execução do cardápio e consequentes transtornos no balanceamento nutricional.

7.6 – A pontualidade na entrega das mercadorias está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega implicará no prejuízo da execução do cardápio e consequentes transtornos no balanceamento nutricional.

**8. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES**

8.1 – Os fornecedores que aderirem a este Processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da Legislação Civil e Penal aplicáveis.

8.2 – O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na Legislação Vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Secretaria de Educação.

8.3 – Os produtos serão recebidos e inspecionados pela Secretaria da Educação, através de profissionais indicados (merendeiras) e, não atendidas às exigências constantes deste Edital, os produtos deverão ser substituídos sem custos adicionais à Administração Pública Municipal.

8.4 – A não possibilidade de entrega de algum gênero alimentício no prazo solicitado, o responsável deverá comunicar com antecedência à Nutricionista e à Secretaria Municipal de Educação, para replanejamento de cardápio e alteração de pedido.

**9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

9.1 – Os recursos contra o julgamento da habilitação ou das propostas deverão ser dirigidos para a Comissão de Licitação, no prazo da Lei nº 8.666/93, ou seja, em até 05 (cinco) dias úteis.

9.2 – Somente será objeto de apreciação recursos/impugnações previstos na Lei 8.666/93, quando devidamente protocolados no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Arroio Trinta, no horário das 08:30 às 11:45 e das 13:30 às 17:30 horas, ressaltando que não serão aceitos recursos/impugnações por meio eletrônico (e-mail ou fax).

**10. DAS PENALIDADES**

10.1 – Poderão ser aplicadas a Contratada, em caso de descumprimento a alguma das condições e exigências estipuladas neste edital, as seguintes penalidades, dentre outras:

10.1.1 – Advertência: sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para as quais tenham concorrido, e desde que ao caso não se aplique as demais penalidades;

10.1.2 – Pela recusa injustificada em entregar o produto, o fornecedor estará sujeito à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta;

10.1.3 – O atraso superior a 30 (trinta) dias caracteriza inexecução total, acarretando a suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com esta Administração num prazo de até dois anos.

10.2 – Será facultado à licitante o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações às penalidades previstas neste edital.

**11.CONTRATAÇÃO**

11.1 – Uma vez declarado vencedor, o Proponente vendedor deverá assinar o contrato de fornecimento de gêneros alimentícios, no prazo de 05 (cinco) dias úteis após a homologação desta Chamada Pública, de acordo com o modelo constante no anexo V.

11.2 – O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP)/ano.

11.3 – Os contratos que resultarão da presente Chamada Pública terão vigência a partir da data de assinatura até 31 de dezembro de 2015, podendo ser prorrogado conforme a necessidade da Administração.

**12. PAGAMENTO**

12.1 – O pagamento será feito por transferência bancária, em até 10 (dez) dias após a entrega dos produtos, mediante nota fiscal, apresentada na tesouraria da Prefeitura.

12.2 – A nota fiscal/fatura será emitida em moeda corrente na data da entrega dos materiais, conforme proposta.

12.3 – Os pagamentos oriundos da aquisição dos produtos, far-se-ão através de crédito em conta corrente bancária da empresa contratada.

12.4 – Os gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF), conforme disposto no § 6º, Art. 26 da Resolução nº 38/2009.

12.5 – De acordo com o § 6º, I, do Art. 23, Anexo XI, do Regulamento do ICMS Catarinense, ficam os licitantes vencedores obrigados a emitir nota fiscal eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição às notas fiscais impressas modelos 1 e 1-A, quando for o caso.

**13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

13.1 – As despesas decorrentes deste certame correrão por conta do orçamento vigente, nas seguintes dotações orçamentárias:

**Reduzido: 199**

Órgão 2000

Unidade: 2009

**Reduzido: 200**

Órgão 2000

Unidade: 2009

**14. DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1 – A apresentação da proposta pela licitante implica aceitação deste Edital, bem como das normas legais que regem a matéria e, se porventura a licitante for declarada vencedora, ao cumprimento de todas as disposições contidas nesta licitação.

14.2 – A presente Chamada Pública poderá ser obtida no Departamento de Licitações, na Rua xv de Novembro, 26, Centro, no horário das 08h:30m às 11h:45m e das 13h:30m às 17h:30m, de segunda a sexta-feira, através do e-mail [compras@arroio30.com.br](mailto:compras@arroio30.com.br) ou através do Site: www.arroiotrinta.sc.gov.br.

14.3 – Faz parte integrante do presente Edital:

Anexo I – Descrição detalhada dos gêneros alimentícios (especificações/quantidades estimadas dos produtos);

Anexo II – Locais de entrega dos gêneros alimentícios;

Anexo III – Cronograma de entrega;

Anexo IV – Projeto de Venda (Proposta);

Anexo V – Minuta do Contrato.

Arroio Trinta – SC, 11 de junho de 2015.

**ALCIDIR FELCHILCHER**

Prefeito Municipal

Conferido pela Assessoria Jurídica

Santo Possato

Advogado OAB/SC 19.045

**ANEXO I**

**DESCRIÇÃO DETALHADA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES ESTIMADAS DOS PRODUTOS).**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **UN** | **ED.INF.**  **CRECHE** | **FUNDA-MENTAL** | **TOTAL** |
| 01 | **Alface crespa ou lisa**, de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico. | Kg | 50 | 40 | **90** |
| 02 | **Alho nacional graúdo**, de 1ª qualidade, firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis. | Kg | 8 | 7 | **15** |
| 03 | **Agnoline**, de massa caseira para sopa, com recheio de frango. Embalagem 500g. | Kg | 50 | 40 | **90** |
| 04 | **Batata doce**, lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. | Kg | 30 | 20 | **50** |
| 05 | **Batata salsa**, lavada, de 1ª qualidade, estarem suficientemente desenvolvidas, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de tamanho médio. | Kg | 20 | 20 | **40** |
| 06 | **Beterraba** de 1ª qualidade. Características: firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa. | Kg | 100 | 90 | **190** |
| 07 | **Bolacha caseira de fubá**. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como  fungos e  bolores. Embalagens contendo 1 kg. | Kg | 30 | 30 | **60** |
| 08 | **Bolacha caseira de coco**. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como  fungos e  bolores. Embalagens contendo 1 kg. | Kg | 20 | 20 | **40** |
| 09 | **Brócolis fresco**. Características: boa qualidade, cor verde-escura, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente | Kg | 40 | 40 | **70** |
| 10 | **Caqui**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 300 | 300 | **600** |
| 11 | **Cebola branca**. Características: íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 60 | 70 | **130** |
| 12 | **Cenoura** de tamanho médio no estado in natura. Características: sãs, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentas de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 80 | 80 | **160** |
| 13 | **Chicória**. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificada por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico. | Kg | 35 | 40 | **75** |
| 14 | **Chuchu**. Características: verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. | Kg | 50 | 50 | **100** |
| 15 | **Couve Flor**. Características: boa qualidade, fresco, de primeira. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua qualidade. Acondicionados em sacos plásticos. | Kg | 60 | 60 | **120** |
| 16 | **Cuca com Farofa**. A cuca não deve estar embatumada, seca ou queimada. Deve ser fresca, doce, leve, com coloração clara e uniforme e conter bastante farofa na cobertura. | Kg | 45 | 45 | **90** |
| 17 | **Feijão Preto**. Características técnicas: feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 70 | 60 | **130** |
| 18 | **Geleia de Frutas**. Sabores: uva, maçã, pêra, pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de aproximadamente 600 gramas. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega. | Un | 35 | 30 | **65** |
| 19 | **Laranja**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 200 | 140 | **340** |
| 20 | **Limão**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 15 | 10 | **25** |
| 21 | **Macarrão Caseiro Furado**. Elaborado de forma artesanal no formato grosso furado tipo rigatone. Deve apresentar cor e cheiro próprios Congelado a -12ºC ou menos. Embalagem de 500g em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 2 meses. | Kg | 60 | 50 | **110** |
| 22 | **Mandioca Descascada e Picada**. Características: mandioca in natura, de primeira qualidade, descascada, picada, limpa, congelada e acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 1 kg e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 80 | 80 | **160** |
| 23 | **Mel de abelha**. Natural, puro, sem conservantes e aditivos, em embalagem na forma de sachê contendo 8g cada. | Kg | 25 | 25 | **50** |
| 24 | **Milho Para Pipoca.** Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto. Livre de sujidades e contaminantes, insetos e fungos. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente | Kg | 35 | 35 | **70** |
| 25 | **Moranga Cabotiá**. Características: de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação 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. A polpa deve estar intacta e firme. | Kg | 50 | 50 | **100** |
| 26 | **Pêssego**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 250 | 200 | **450** |
| 27 | **Poncã**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 250 | 200 | **450** |
| 28 | **Repolho Branco**. Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 70 | 50 | **120** |
| 29 | **Tortéi de abóbora**. Massa composta de farinha de trigo, ovos e sal, com recheio de abóbora cabotiá cozida, queijo parmesão, farinha de rosca, noz-moscada e canela. No formato de rolo. | Kg | 40 | 30 | **70** |
| 30 | **Vagem**. Com características íntegras e de primeira qualidade, fresca, limpa, coloração verde uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 15 | 15 | **30** |

**ANEXO II**

**CHAMADA PÚBLICO Nº 0001/2015**

**LOCAIS DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**\* ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA JACY FALCHETTI - PROJAF**

**\* CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA FABIANA APARECIDA NUNES POSSATO - PROFABI**

**ANEXO III**

**CRONOGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DA CHAMADA PÚBLICA 0001/2015**

**CRONOGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DA CHAMADA PÚBLICA 2015**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ESCOLAS** | **ITENS** | **MEDIDA** | **MAR** | **ABR** | **MAI** | **JUN** | **JUL** | **AGO** | **SET** | **OUT** | **NOV** | **DEZ** | **TOTAL** |
| **Escola Municipal Professora Jacy Falchetti** | Alface crespa ou lisa | Kg | 5 | - | - | 10 | 10 | - | - | - | 10 | 5 | **40** |
| Alho nacional graúdo | Kg | 1 | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 | - | **7** |
| Agnoline | Kg | - | - | 10 | 10 | 10 | 5 | 5 | - | - | - | **40** |
| Batata doce | Kg | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - | **20** |
| Batata salsa | Kg | - | - | - | 5 | 10 | 5 | - | - | - | - | **20** |
| Beterraba | Kg | - | - | - | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | - | **90** |
| Bolacha caseira de fubá | Kg | - | 5 | - | 10 | - | 10 | - | - | 5 | - | **30** |
| Bolacha caseira de coco | Kg | 5 | - | 5 | - | 5 | - | 5 | - | - | - | **20** |
| Brócolis fresco | Kg | - | 5 | 10 | 10 | 5 | 10 | - | - | - | - | **40** |
| Caqui | Kg | 100 | 100 | 100 | - | - | - | - | - | - | - | **300** |
| Cebola branca | Kg | - | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | - | - | **70** |
| Cenoura | Kg | - | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | - | **80** |
| Chicória | Kg | - | 5 | 5 | 10 | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | **40** |
| Chuchu | Kg | 15 | 15 | 10 | 10 | - | - | - | - | - | - | **50** |
| Couve Flor | Kg | - | - | - | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | - | **60** |
| Cuca com Farofa | Kg | - | - | 11 | 11 | 11 | 12 | - | - | - | - | **45** |
| Feijão Preto | Kg | - | - | - | - | - | - | 20 | 20 | 20 | - | **60** |
| Geleia de Frutas, 600 g | Un | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | - | - | - | - | - | **30** |
| Laranja | Kg | - | - | 40 | 60 | 40 | - | - | - | - | - | **140** |
| Limão | Kg | - | - | 3 | 3 | 2 | 2 | - | - | - | - | **10** |
| Macarrão Caseiro Furado | Kg | - | - | 10 | - | 10 | 10 | 10 | - | 10 | - | **50** |
| Mandioca Descascada e Picada | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 5 | 10 | 10 | 5 | 10 | - | **80** |
| Mel de abelha | Kg | - | - | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | - | **25** |
| Milho Para Pipoca | Kg | - | - | - | 20 | 5 | - | - | 10 | - | - | **35** |
| Moranga Cabotiá | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | - | - | - | - | - | **50** |
| Pêssego | Kg | - | - | - | - | - | - | - | 120 | 80 | - | **200** |
| Poncã | Kg | - | - | 80 | 80 | 40 | - | - | - | - | - | **200** |
| Repolho Branco | Kg | - | - | 10 | 10 | 5 | 10 | 5 | 5 | 5 | - | **50** |
| Tortéi de abóbora | Kg | - | - | 10 | - | 10 | 10 | - | - | - | - | **30** |
| Vagem | Kg | 10 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | - | **15** |
| **CMEI Professora Fabiana Aparecida Nunes Possato** | Alface crespa ou lisa | Kg | 5 | 10 | - | - | - | - | 10 | 10 | 10 | 5 | **50** |
| Alho nacional graúdo | Kg | 1 | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 | 1 | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 | **8** |
| Agnoline | Kg | - | - | 10 | 10 | 10 | 5 | 5 | 5 | 5 | - | **50** |
| Batata doce | Kg | 5 | 10 | 5 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | **30** |
| Batata salsa | Kg | - | - | - | 5 | 10 | 5 | - | - | - | - | **20** |
| Beterraba | Kg | - | - | - | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 10 | **100** |
| Bolacha caseira de fubá | Kg | - | 5 | - | 10 | - | 10 | - | - | 5 | - | **30** |
| Bolacha caseira de coco | Kg | 5 | - | 5 | - | 5 | - | 5 | - | - | - | **20** |
| Brócolis fresco | Kg | - | 5 | 5 | 10 | 10 | 5 | 5 | - | - | - | **40** |
| Caqui | Kg | 100 | 100 | 100 | - | - | - | - | - | - | - | **300** |
| Cebola branca | Kg | - | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | - | - | - | **60** |
| Cenoura | Kg | - | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 5 | **80** |
| Chicória | Kg | - | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | **35** |
| Chuchu | Kg | 15 | 15 | 10 | 10 | - | - | - | - | - | - | **50** |
| Couve Flor | Kg | - | - | - | 5 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | **60** |
| Cuca com Farofa | Kg | - | - | 9 | 9 | - | 9 | 9 | - | 9 | - | **45** |
| Feijão Preto | Kg | - | - | - | 10 | 20 | 20 | 20 | - | - | - | **70** |
| Geleia de Frutas, 600 g | Un | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | - | **35** |
| Laranja | Kg | - | - | 50 | 50 | 50 | 50 | - | - | - | - | **200** |
| Limão | Kg | - | - | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | - | - | - | **15** |
| Macarrão Caseiro Furado | Kg | - | - | 10 | - | 10 | 10 | 10 | - | 10 | 10 | **60** |
| Mandioca Descascada e Picada | Kg | 15 | - | 15 | - | 15 | - | 15 | 10 | 10 | - | **80** |
| Mel de abelha | Kg | - | - | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | - | **25** |
| Milho Para Pipoca | Kg | - | - | 5 | 10 | 5 | - | 5 | 10 | - | - | **35** |
| Moranga Cabotiá | Kg | 15 | 10 | 10 | 15 | - | - | - | - | - | - | **50** |
| Pêssego | Kg | - | - | - | - | - | - | - | 100 | 100 | 50 | **250** |
| Poncã | Kg | - | - | 50 | 100 | 50 | 50 | - | - | - | - | **250** |
| Repolho Branco | Kg | - | 10 | 5 | 10 | 5 | 10 | 5 | 10 | 5 | 10 | **70** |
| Tortéi de abóbora | Kg | - | 5 | - | 10 | - | 10 | - | 10 | - | 5 | **40** |
| Vagem | Kg | 10 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | - | **15** |

**ANEXO IV**

Modelo de Projeto de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar

Programa Nacional de Alimentação Escolar

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Identificação da proposta de atendimento ao Edital/Chamada Pública nº 0001/2015 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **A – Grupo Formal** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Nome do Proponente** | | | | | | | | | | | | | | **CNPJ** | | | |
| **Endereço** | | | | | | | **Município** | | | | | | | **CEP** | | | |
| **Nome do representante legal** | | | | | | |  | | | **CPF** | | | | **DDD/Fone** | | | |
| **Banco** | | | | | | | **Nº da Agência** | | | **Nº da Conta Corrente** | | | |  | | | |
| **B – Grupo Informal** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Nome do Proponente** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Endereço** | | | | | | | **Município** | | | | | | | **CEP** | | | |
| **6. Nome da Entidade Articuladora** | | | | | | | | | **CPF** | | | | | **DDD/Fone** | | | |
| **Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1. Nome** | | | **2. CPF** | | | | **3. DAP** | | | | **4. Nº. da Agência** | | | **5. Nº. da Conta Corrente** | | | |
|  | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |
|  | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |
|  | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |
|  | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |
|  | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |
|  | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | |
| **II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1. Nome da Entidade**  Prefeitura Municipal de Arroio Trinta | | | | | | | | | **2. CNPJ**  82.826.462/0001-27 | | | | | | | **3 .Município**  Arroio Trinta - SC | |
| **4. Endereço**  Rua XV de Novembro, 26 | | | | | | | | | | | | | | | | **5. DDD/Fone**  (49) 35356000 | |
| **6. Nome do representante e e-mail:**  Alcidir Felchilcher – Prefeito Municipal  prefeitura@arroiotrinta.sc.gov.br  Andréia Giacomin – Nutricionista  agiacomin@ibest.com.br | | | | | | | | | | | | | | | | | **7 .CPF DO PREFEITO**  518.040.009-06 |
| **III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **De acordo com o art. 2 da Resolução 25 do FNDE/2012, o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será de até R$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF.** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **1. Agricultor** | | | | **2. Produto** | **3.Unidade** | | **4.Quantidade** | | | | **5.Preço/Unidade** | | | **6.Valor Total** | | |
|  |  | | | |  |  | |  | | | |  | | |  | | |
|  |  | | | |  |  | |  | | | |  | | |  | | |
|  |  | | | |  |  | |  | | | |  | | |  | | |
|  |  | | | |  |  | |  | | | |  | | | **Total agricultor** | | |
|  | **1. Agricultor** | | | | **2. Produto** | **3.Unidade** | | **4.Quantidade** | | | | **5.Preço/Unidade** | | | **6.Valor Total** | | |
|  |  | | | |  |  | |  | | | |  | | |  | | |
|  |  | | | |  |  | |  | | | |  | | |  | | |
|  |  | | | |  |  | |  | | | |  | | |  | | |
|  |  | | | |  |  | |  | | | |  | | |  | | |
|  |  | | | |  |  | |  | | | |  | | | Total agricultor | | |
| **TOTAL DO PROJETO** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | **1. Produto** | | **2.Unidade** | | | **3.Quantidade** | | | | | | **4.Preço/Unidade** | | **5.Valor Total por Produto** | | |
|  | |  | |  | | |  | | | | | |  | |  | | |
|  | |  | |  | | |  | | | | | |  | |  | | |
|  | |  | |  | | |  | | | | | |  | |  | | |
|  | |  | |  | | |  | | | | | |  | |  | | |
| 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:  CPF: | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Local e Data: | | | | | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Agricultores Fornecedores do Grupo Informal | | | | | | | | Fone/E-mail:  CPF: | | |

CARIMBO CNPJ DA EMPRESA:

**ANEXO IV**

Projeto de Venda – Proposta dos Interessados

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **UN** | **ED.INF.**  **CRECHE** | **FUNDA-MENTAL** | **TOTAL** | **VALOR MÁXIMO UNITÁRIO** | **V. UNIT.** | **V. TOTAL** |
| 01 | **Alface crespa ou lisa**, de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico. | Kg | 50 | 40 | **90** |  |  |  |
| 02 | **Alho nacional graúdo**, de 1ª qualidade, firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis. | Kg | 8 | 7 | **15** |  |  |  |
| 03 | **Agnoline**, de massa caseira para sopa, com recheio de frango. Embalagem 500g. | Kg | 50 | 40 | **90** |  |  |  |
| 04 | **Batata doce**, lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. | Kg | 30 | 20 | **50** |  |  |  |
| 05 | **Batata salsa**, lavada, de 1ª qualidade, estarem suficientemente desenvolvidas, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de tamanho médio. | Kg | 20 | 20 | **40** |  |  |  |
| 06 | **Beterraba** de 1ª qualidade. Características: firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa. | Kg | 100 | 90 | **190** |  |  |  |
| 07 | **Bolacha caseira de fubá**. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como  fungos e  bolores. Embalagens contendo 1 kg. | Kg | 30 | 30 | **60** |  |  |  |
| 08 | **Bolacha caseira de coco**. Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como  fungos e  bolores. Embalagens contendo 1 kg. | Kg | 20 | 20 | **40** |  |  |  |
| 09 | **Brócolis fresco**. Características: boa qualidade, cor verde-escura, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente | Kg | 40 | 40 | **70** |  |  |  |
| 10 | **Caqui**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 300 | 300 | **600** |  |  |  |
| 11 | **Cebola branca**. Características: íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 60 | 70 | **130** |  |  |  |
| 12 | **Cenoura** de tamanho médio no estado in natura. Características: sãs, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentas de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 80 | 80 | **160** |  |  |  |
| 13 | **Chicória**. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificada por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico. | Kg | 35 | 40 | **75** |  |  |  |
| 14 | **Chuchu**. Características: verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. | Kg | 50 | 50 | **100** |  |  |  |
| 15 | **Couve Flor**. Características: boa qualidade, fresco, de primeira. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua qualidade. Acondicionados em sacos plásticos. | Kg | 60 | 60 | **120** |  |  |  |
| 16 | **Cuca com Farofa**. A cuca não deve estar embatumada, seca ou queimada. Deve ser fresca, doce, leve, com coloração clara e uniforme e conter bastante farofa na cobertura. | Kg | 45 | 45 | **90** |  |  |  |
| 17 | **Feijão Preto**. Características técnicas: feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 70 | 60 | **130** |  |  |  |
| 18 | **Geleia de Frutas**. Sabores: uva, maçã, pêra, pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de aproximadamente 600 gramas. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega. | Un | 35 | 30 | **65** |  |  |  |
| 19 | **Laranja**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 200 | 140 | **340** |  |  |  |
| 20 | **Limão**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 15 | 10 | **25** |  |  |  |
| 21 | **Macarrão Caseiro Furado**. Elaborado de forma artesanal no formato grosso furado tipo rigatone. Deve apresentar cor e cheiro próprios Congelado a -12ºC ou menos. Embalagem de 500g em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 2 meses. | Kg | 60 | 50 | **110** |  |  |  |
| 22 | **Mandioca Descascada e Picada**. Características: mandioca in natura, de primeira qualidade, descascada, picada, limpa, congelada e acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 1 kg e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 80 | 80 | **160** |  |  |  |
| 23 | **Mel de abelha**. Natural, puro, sem conservantes e aditivos, em embalagem na forma de sachê contendo 8g cada. | Kg | 25 | 25 | **50** |  |  |  |
| 24 | **Milho Para Pipoca.** Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto. Livre de sujidades e contaminantes, insetos e fungos. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente | Kg | 35 | 35 | **70** |  |  |  |
| 25 | **Moranga Cabotiá**. Características: de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação 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. A polpa deve estar intacta e firme. | Kg | 50 | 50 | **100** |  |  |  |
| 26 | **Pêssego**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 250 | 200 | **450** |  |  |  |
| 27 | **Poncã**. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 250 | 200 | **450** |  |  |  |
| 28 | **Repolho Branco**. Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 70 | 50 | **120** |  |  |  |
| 29 | **Tortéi de abóbora**. Massa composta de farinha de trigo, ovos e sal, com recheio de abóbora cabotiá cozida, queijo parmesão, farinha de rosca, noz-moscada e canela. No formato de rolo. | Kg | 40 | 30 | **70** |  |  |  |
| 30 | **Vagem**. Com características íntegras e de primeira qualidade, fresca, limpa, coloração verde uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 15 | 15 | **30** |  |  |  |

LOCAL E DATA:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Representante

**CARIMBO CNPJ DA EMPRESA:**

**ANEXO V**

**MINUTA DO CONTRATO**

**CONTRATO DE FORNECIMENTO N.º........../2015**

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, SEM LICITAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.**

O MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA.......................... pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, N.º\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representada neste ato\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal), com sede. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, n.º\_\_\_\_, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, (para grupo formal), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições Lei n° 11.947/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 0001/2015, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA**

É objeto desta contratação a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA MERENDA ESCOLAR**, para alunos da educação infantil – creche e alunos do ensino fundamental, verba FNDE/PNAE, descritos nos itens deste edital, todos de acordo com a chamada pública n.º 0001/2015, 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 e do Empreendedor Familiar Rural ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

**CLÁUSULA TERCEIRA**

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, será de até R$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**CLÁUSULA QUARTA**

OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

**CLÁUSULA QUINTA**

O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compras, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de dezembro de 2015.

a) A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o Cronograma da chamada pública n.º 0001/2015, preestabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.

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

**CLÁUSULA SEXTA**

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o Grupo Formal/CONTRATADO (A) receberá o valor total de R$ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), conforme listagem anexa a seguir:

**IDENTIFICAÇÃO DE GRUPO FORMAL.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Nome do  Agricultor  Familiar | 2. CPF | 3. DAP | 4. Produto | 5. Unidade | 6.Quantidade/  Unidade | 7. Preço Proposto | 8. Valor Total |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**CLÁUSULA SÉTIMA**

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

**CLÁUSULA OITAVA**

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

**Reduzido: 199**

Órgão 2000

Unidade: 2009

**Reduzido: 200**

Órgão 2000

Unidade: 2009

**CLÁUSULA NONA**

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**CLÁUSULA DÉCIMA**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei n° 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

O CONTRATADO FORNECEDOR 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 e do Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos 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 e do Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO 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.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**

O CONTRATANTE em razão as supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

§ 1º modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

§ 2º rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

§ 3º fiscalizar a execução do contrato;

§ 4º aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

§ 5º Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA**

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 SÉTIMA**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal da Educação e outras entidades designadas pelo FNDE.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA**

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 0001/2015, pela Lei nº 8.666/93, Lei n° 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 38/2009, Resolução CD/FNDE nº 25/2012 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omisso.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA**

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.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA**

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

§ 1º por acordo entre as partes;

§ 2º pela inobservância de qualquer de suas condições;

§ 3º quaisquer dos motivos previstos em lei.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA**

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 31 de dezembro de 2015, podendo ser prorrogado a critério da Administração Municipal

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA**

É competente o Foro da Comarca de Videira 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.

Arroio Trinta - SC, \_\_\_\_de\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2015.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA

CNPJ 82.826.462/0001-27

CONTRATANTE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CONTRATADA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( agricultores no caso de grupo informal)

TESTEMUNHAS:

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

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

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2015.**

**OBJETO:** Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Merenda Escolar, para alunos de educação básica pública, matriculados na Escola Municipal e CEMEI Centro de Educação Infantil do Município, verba FNDE/PNAE/PNAC.

**PARECER DA ASSESSORIA JURÍDICA**

Vêm a esta Assessoria Jurídica para exame e aprovação as minutas de Edital de Chamada Pública/Contrato com vista à deflagração de Processo Licitatório para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para Merenda Escolar, para alunos de educação básica pública, matriculados na Escola Municipal e CEMEI – Centro de Educação Infantil do Município, verba FNDE/PNAE/PNAC.

Os textos das minutas em análise, sob o ângulo jurídico-formal, guardam conformidade com as exigências legais preconizadas para os instrumentos da espécie, pela legislação licitatória especial.

Diante do exposto, opino pela aprovação das minutas, prosseguindo-se nas subsequentes providências para a efetivação do objeto pretendido.

Arroio Trinta - SC, 11 de junho de 2015.

**SANTO POSSATO**

**Assessor Jurídico da Prefeitura de Arroio Trinta**

**OAB/SC nº 19.045**