**MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA**

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 0001/2016.**

Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme [§1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009](javascript:LinkTexto('LEI','00011947','000','2009','NI','A','14','')) e Resolução FNDE n.º 4/2015.

A Prefeitura Municipal de Arroio Trinta, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua XV de Novembro, 26, Centro, no Município de Arroio Trinta, inscrita no CNPJ sob nº 82.826.462/0001-27, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Sr. ALCIDIR FELCHILCHER, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no [art.14, da Lei nº 11.947/2009](javascript:LinkTexto('LEI','00011947','000','2009','NI','A','14','')) e na Resolução FNDE nº 04/2015, 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, no período de maio a dezembro de 2016. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão protocolar o envelope contendo a documentação para habilitação e a proposta de preços no setor de protocolo da Prefeitura **até às 09h:00m do dia 04 de maio de 2016, sendo que às 09h:30m do mesmo dia** a comissão julgadora, designados pelo Prefeito, reunir-se-á em sessão pública para análise e julgamento dos documentos de habilitação e das propostas dos proponentes.

**1. OBJETO**

1.1 - O objeto da presente Chamada Pública é a Aquisição de **Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural**, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **UN** | **FUNDA-MENTAL** | **ED.INF.**  **CRECHE** | **TOTAL** | **MÉDIA PREÇO DE AQUISIÇÃO** | |
| **UNIT.** | **TOTAL** |
| 01 | **Agnoline.** Feito com massa caseira para sopa, com recheio de frango. Embalagem 500g | Kg | 30 | 40 | **70** | **21,50** | **1.505,00** |
| 02 | **Alface Crespa ou Lisa.** Características: 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 | 20 | 40 | **60** | **5,89** | **353,40** |
| 03 | **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 | 15 | 25 | **40** | **4,70** | **188,00** |
| 04 | **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** | **8,73** | **349,20** |
| 05 | **Beterraba.** Características: de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa. | Kg | 40 | 40 | **80** | **5,03** | **402,40** |
| 06 | **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. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 25 | 40 | **65** | **15,06** | **978,90** |
| 07 | **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 | 20 | 30 | **50** | **6,70** | **335,00** |
| 08 | **Cebola Branca.** Características: íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 40 | 40 | **80** | **5,23** | **418,40** |
| 09 | **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 | 20 | 30 | **50** | **5,42** | **271,00** |
| 10 | **Chuchu.** Características: verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. | Kg | 20 | 20 | **40** | **3,60** | **144,00** |
| 11 | **Couve manteiga.** 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 | 5 | 10 | **15** | **5,36** | **80,40** |
| 12 | **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 | 20 | 30 | **50** | **6,76** | **338,00** |
| 13 | **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 | 28 | 27 | **55** | **8,96** | **492,80** |
| 14 | **Espinafre.** Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcho, íntegro, adequado para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificado por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico. | Kg | 2 | 5 | **7** | **5,72** | **40,04** |
| 15 | **Feijão Carioca.** Características técnicas: feijão da última safra. 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 | 10 | 20 | **30** | **5,91** | **177,30** |
| 16 | **Feijão Preto.** Características técnicas: feijão da última safra. 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 | 25 | 45 | **70** | **5,34** | **373,80** |
| 17 | **Geleia de frutas.** Sabores: uva, maçã, pêra, pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de aproximadamente 600 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega. | Un | 25 | 20 | **45** | **12,86** | **578,70** |
| 18 | **Laranja.** Características: fruto de tamanho médio, íntegros e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração alaranjada uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Odor agradável e sabor doce. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 150 | 150 | **300** | **3,15** | **945,00** |
| 19 | **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 | 5 | 5 | **10** | **3,97** | **39,70** |
| 20 | **Macarrão Caseiro.** 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 | 20 | 20 | **40** | **7,97** | **318,80** |
| 21 | **Mandioca Descascada e Picada.** Características: mandioca in natura, de primeira qualidade, descascada, picada, limpa, congelada e embalada em embalagem de polietileno, contendo 1 kg e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 20 | 20 | **40** | **6,50** | **260,00** |
| 22 | **Mel de abelha**. Natural, puro, sem conservantes e aditivos, em embalagem na forma de sachê contendo 8g cada, rotulado com data de validade e informações nutricionais. | Kg | 15 | 15 | **30** | **32,80** | **984,00** |
| 23 | **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 | 30 | 30 | **60** | **4,77** | **286,20** |
| 24 | **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 | 25 | 25 | **50** | **3,42** | **171,00** |
| 25 | **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 | 200 | 200 | **400** | **3,98** | **1.592,00** |
| 26 | **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 | 200 | 200 | **400** | **4,38** | **1.752,00** |
| 27 | **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 | 30 | 30 | **60** | **2,54** | **152,40** |
| 28 | **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 pastel pequeno. | Kg | 25 | 25 | **50** | **14,90** | **745,00** |

\*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 04/2015, Art.29, §3º), porém os valores expostos em cada item, é uma média dos três orçamentos locais.

**2. RECURSOS**

2.1 - Recursos provenientes das seguintes dotações orçamentárias próprias em vigência para o ano de 2016:

16 - 1 . 2009 . 10 . 306 . 10 . 2.25 . 1 . 339000 Aplicações Diretas

**3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

3.1 - Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 04/2015.

**3.1 - ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).**

3.1.1 O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

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

**3.2 - ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL**

3.2.1 O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

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

**3.3 - ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

3.3.1 O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

**4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA**

4.1 - No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo IV (modelo da Resolução FNDE n.º 04/2015).

4.1.1 - As proponentes interessadas em participar nesta licitação deverão apresentar uma via digital **(arquivo “COT”)** em um **Pen Drive ou CD**, para ser transportada para o sistema de compras do Município. Uma via impressa deste arquivo deverá integrar o envelope da proposta de preços.

4.2 - A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 02 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 05 dias o(s) selecionado(s) será (ão) convocado( s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser (em) contratado(s) será( ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.

4.4 - Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5 - Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

**5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

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

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

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

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

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

5.3 - Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a [Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003](javascript:LinkTexto('LEI','00010831','000','2003','NI','','',''));

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

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

5.5 - Em caso de **persistir o empate**, será realizado **sorteio** ou, em **havendo consenso** entre as partes, poderá optar-se pela **divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos** entre as organizações finalistas.

**6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

6.1 - A Secretaria de Educação se julgar necessário, poderá solicitar amostra dos produtos após a fase de julgamento dos Projetos apresentados.

**7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS.**

7.1 - Havendo a necessidade dos materiais, a Secretaria de Educação emitirá a Autorização de Fornecimento, a qual será encaminhada à proponente vencedora.

7.2 - Os produtos deverão ser entregues na Escola Municipal Professora Jacy Falchetti - Projaf e no Centro Municipal de Educação Infantil Professora Fabiana Aparecida Nunes Possato - Profabi, em horário de expediente conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação. A entrega deverá ser feita conforme cronograma preestabelecido em anexo, sendo que os produtos serão conferidos quanto à quantidade e qualidade.

**8. PAGAMENTO**

8.1 - O pagamento será realizado mensalmente, até o 10º dia útil do mês subsequente ao vencido, por transferência bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

**9. DISPOSIÇÕES GERAIS**

9.1 - A presente Chamada Pública poderá ser obtida no Site da Prefeitura: [www.arroiotrinta.sc.gov.br](http://www.arroiotrinta.sc.gov.br)

9.2 - Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

9.3 - O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R$ 20.000,00.

9.4 - A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam

**10. ANEXOS**

10.1 - Faz parte integrante do presente Edital:

Anexo I – Projeto de Venda (Proposta);

Anexo II – Descrição detalhada dos gêneros alimentícios;

Anexo III – Locais de entrega dos gêneros alimentícios;

Anexo IV – Cronograma de distribuição dos itens da Chamada Pública 2016

Anexo V – Minuta do Contrato.

Arroio Trinta - SC, 11 de abril de 2016.

**ALCIDIR FELCHILCHER**

Prefeito Municipal

ANEXO I

**MODELO DE PROJETO DE VENDA**

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE | | | | | | |
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº ...... | | | | | | |
| I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES | | | | | | |
| GRUPO FORMAL | | | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | | 2. CNPJ | | | |
| 3. Endereço | | 4. Município/UF | | | | |
| 5. E-mail | | 6. DDD/Fone | | | | 7. CEP |
| 8. Nº DAP Jurídica | | 9. Banco | 10. Agência Corrente | | 11. Conta Nº da Conta | |
| 12. Nº de Associados | | 13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006 | | | 14. Nº de Associados com DAP Física | |
| 15. Nome do representante legal | | 16. CPF | | | 17. DDD/Fone | |
| 18. Endereço | | | 19. Município/UF | | | |
| II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | | |
| 1. Nome da Entidade | | | 2. CNPJ | | | 3. Município/UF |
| 4. Endereço | | | | | | 5. DDD/Fone |
| 6. Nome do representante e e-mail | | | | 7. CPF | | |
| III - RELAÇÃO DE PRODUTOS | | | | | | |
| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço de Aquisição\* | | | 5. Cronograma de Entrega dos produtos |
|  |  |  | 4.1. Unitário | 4.2. Total | |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| OBS: \* Preço publicado no Edital nº ...../2016 (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: | |
|  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |

**MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE | | | | | | | |
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº ...... | | | | | | | |
| I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES | | | | | | | |
| GRUPO INFORMAL | | | | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | | | 2. CPF | | | |
| 3. Endereço | | | | 4. Município/UF | | | 5. CEP |
| 6. E-mail (quando houver) | | | | 7. Fone | | | |
| 8. Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não | | | | 9.Nome da Entidade Articuladora (quando houver) | | 10. E-mail/Fone | |
| II - FORNECEDORES PARTICIPANTES | | | | | | | |
| 1. Nome do Agricultor (a) Familiar |  | 2. CPF |  | 3. DAP | 4. Banco | 5. Nº Agência | 6. Nº Conta Corrente |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | | | |
| 1. Nome da Entidade | | | 2. CNPJ | | | | 3. Município |
| 4. Endereço | | | | | | | 5. DDD/Fone |
| 6. Nome do representante e e-mail | | | | | 7. CPF | | |
| III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS | | | | | | | |
| 1. Identificação do Agricultor (a) Familiar | | 2. Produto | 3. Unidade | 4. Quantidade | 5. Preço de Aquisição\* /Unidade | | 6.Valor Total |
|  | |  |  |  |  |  | Total agricultor |
|  | |  |  |  |  |  | Total agricultor |
|  | |  |  |  |  |  | Total agricultor |
|  | |  |  |  |  |  | Total agricultor |
|  | |  |  |  |  |  | Total agricultor |
|  | |  |  |  |  |  | Total agricultor |
|  | | | | | | Total do projeto |  |
| OBS: \* Preço publicado no Edital nº ....../2016 (o mesmo que consta na chamada pública). | | | | | | | |
| IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO | | | | | | | |
| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço/Unidade | 5. Valor Total por Produto | | 6. Cronograma de Entrega dos Produtos | |
|  |  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | Total do projeto: | |  | |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. | | | | | | | |
| Local e Data: | | Assinatura do Representante do Grupo Informal | | | | Fone/E-mail: CPF: | |
| Local e Data: | | Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal | | | | Assinatura | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |

**MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE | | | | | | |
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº........ | | | | | | |
| I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR | | | | | | |
| FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL | | | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | | | 2. CPF | | |
| 3. Endereço | | | 4. Município/UF | | | 5.CEP |
| 6. Nº da DAP Física | | | 7. DDD/Fone | | 8.E-mail (quando houver) | |
| 9. Banco | | 10.Nº da Agência | | | 11.Nº da Conta Corrente | |
| II- Relação dos Produtos | | | | | | |
| Produto | | Unidade | Quantidade | Preço de Aquisição\* | | Cronograma de Entrega dos produtos |
| Unitário | Total |
|  | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |
| OBS: \* Preço publicado no Edital nº ......../2016 (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: | | | |

ANEXO II

**DESCRIÇÃO DETALHADA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **UN** | **FUNDA-MENTAL** | **ED.INF.**  **CRECHE** | **TOTAL** | **PREÇO DE AQUISIÇÃO** | |
| **UNIT.** | **TOTAL** |
| 01 | **Agnoline.** Feito com massa caseira para sopa, com recheio de frango. Embalagem 500g | Kg | 30 | 40 | **70** |  |  |
| 02 | **Alface Crespa ou Lisa.** Características: 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 | 20 | 40 | **60** |  |  |
| 03 | **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 | 15 | 25 | **40** |  |  |
| 04 | **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** |  |  |
| 05 | **Beterraba.** Características: de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa. | Kg | 40 | 40 | **80** |  |  |
| 06 | **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. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 25 | 40 | **65** |  |  |
| 07 | **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 | 20 | 30 | **50** |  |  |
| 08 | **Cebola Branca.** Características: íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 40 | 40 | **80** |  |  |
| 09 | **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 | 20 | 30 | **50** |  |  |
| 10 | **Chuchu.** Características: verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. | Kg | 20 | 20 | **40** |  |  |
| 11 | **Couve manteiga.** 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 | 5 | 10 | **15** |  |  |
| 12 | **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 | 20 | 30 | **50** |  |  |
| 13 | **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 | 28 | 27 | **55** |  |  |
| 14 | **Espinafre.** Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcho, íntegro, adequado para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificado por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico. | Kg | 2 | 5 | **7** |  |  |
| 15 | **Feijão Carioca.** Características técnicas: feijão da última safra. 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 | 10 | 20 | **30** |  |  |
| 16 | **Feijão Preto.** Características técnicas: feijão da última safra. 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 | 25 | 45 | **70** |  |  |
| 17 | **Geleia de frutas.** Sabores: uva, maçã, pêra, pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de aproximadamente 600 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega. | Un | 25 | 20 | **45** |  |  |
| 18 | **Laranja.** Características: fruto de tamanho médio, íntegros e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração alaranjada uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Odor agradável e sabor doce. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 150 | 150 | **300** |  |  |
| 19 | **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 | 5 | 5 | **10** |  |  |
| 20 | **Macarrão Caseiro.** 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 | 20 | 20 | **40** |  |  |
| 21 | **Mandioca Descascada e Picada.** Características: mandioca in natura, de primeira qualidade, descascada, picada, limpa, congelada e embalada em embalagem de polietileno, contendo 1 kg e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 20 | 20 | **40** |  |  |
| 22 | **Mel de abelha**. Natural, puro, sem conservantes e aditivos, em embalagem na forma de sachê contendo 8g cada, rotulado com data de validade e informações nutricionais. | Kg | 15 | 15 | **30** |  |  |
| 23 | **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 | 30 | 30 | **60** |  |  |
| 24 | **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 | 25 | 25 | **50** |  |  |
| 25 | **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 | 200 | 200 | **400** |  |  |
| 26 | **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 | 200 | 200 | **400** |  |  |
| 27 | **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 | 30 | 30 | **60** |  |  |
| 28 | **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 pastel pequeno. | Kg | 25 | 25 | **50** |  |  |

ANEXO III

**LOCAIS DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

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

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

**ANEXO IV**

**CRONOGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DA CHAMADA PÚBLICA 2016**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ESCOLAS** | **ITENS** | **MEDIDA** | **MAI** | **JUN** | **JUL** | **AGO** | **SET** | **OUT** | **NOV** | **DEZ** | **TOTAL** |
| **Escola Municipal Professora Jacy Falchetti** | Agnoline | Kg | 10 | 10 | 10 | - | - | - | - | - | **30** |
| Alface crespa ou lisa | Kg | - | 10 | - | 10 | - | - | - | - | **20** |
| Batata doce | Kg | 10 | 5 | - | - | - | - | - | - | **15** |
| Batata salsa | Kg | - | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | - | **20** |
| Beterraba | Kg | 8 | 8 | 8 | - | 8 | 8 | - | - | **40** |
| Bolacha caseira de fubá | Kg | 13 | - | - | 12 | - | - | - | - | **25** |
| Brócolis fresco | Kg | 5 | - | 5 | - | 5 | - | 5 | - | **20** |
| Cebola branca | Kg | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | **40** |
| Chicória | Kg | 10 | - | 10 | - | - | - | - | - | **20** |
| Chuchu | Kg | 10 | 10 | - | - | - | - | - | - | **20** |
| Couve manteiga | Kg | 1 | 2 | 1 | 1 | - | - | - | - | **5** |
| Couve flor | Kg | - | 10 | - | 5 | - | 5 | - | - | **20** |
| Cuca com farofa | Kg | - | 12 | - | 12 | - | - | - | - | **24** |
| Espinafre | Kg | - | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | - | - | - | **2** |
| Feijão carioca | Kg | 5 | - | - | 5 | - | - | - | - | **10** |
| Feijão preto | Kg | 10 | 15 | - | - | - | - | - | - | **25** |
| Geleia de frutas, 600 g | Un | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | - | **25** |
| Laranja | Kg | 50 | 50 | 25 | 25 | - | - | - | - | **150** |
| Limão | Kg | - | 2 | 1 | 2 | - | - | - | - | **5** |
| Macarrão caseiro furado | Kg | 10 | - | - | 10 | - | - | - | - | **20** |
| Mandioca descascada e picada | Kg | 5 | 5 | - | 5 | 5 | - | - | - | **20** |
| Mel de abelha, sachê de 8 g | Kg | 3 | 3 | 2 | 3 | 2 | 2 | - | - | **15** |
| Milho para pipoca | Kg | - | 15 | - | 5 | - | 10 | - | - | **30** |
| Moranga cabotiá | Kg | 5 | 10 | 5 | 5 | - | - | - | - | **25** |
| Pêssego | Kg | - | - | - | - | - | 50 | 100 | 50 | **200** |
| Poncã | Kg | 50 | 100 | 50 | - | - | - | - | - | **200** |
| Repolho branco | Kg | 10 | 10 | - | 10 | - | - | - | - | **30** |
| Tortéi de abóbora | Kg | - | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | **25** |

**CRONOGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DA CHAMADA PÚBLICA 2016**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ESCOLAS** | **ITENS** | **MEDIDA** | **MAI** | **JUN** | **JUL** | **AGO** | **SET** | **OUT** | **NOV** | **DEZ** | **TOTAL** |
| **CMEI Professora Fabiana Aparecida Nunes Possato** | Agnoline | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | - | - | - | - | **40** |
| Alface crespa ou lisa | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | - | - | - | - | **40** |
| Batata doce | Kg | 10 | 10 | 5 | - | - | - | - | - | **25** |
| Batata salsa | Kg | - | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | - | **20** |
| Beterraba | Kg | 8 | 8 | 8 | - | 8 | 8 | - | - | **40** |
| Bolacha caseira de fubá | Kg | 10 | 10 | - | 10 | 10 | - | - | - | **40** |
| Brócolis fresco | Kg | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | **30** |
| Cebola branca | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | - | - | - | - | **40** |
| Chicória | Kg | 10 | - | 10 | - | 10 | - | - | - | **30** |
| Chuchu | Kg | 10 | 10 | - | - | - | - | - | - | **20** |
| Couve manteiga | Kg | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | **10** |
| Couve flor | Kg | - | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | - | **30** |
| Cuca com farofa | Kg | - | 9 | - | 9 | 9 | - | - | - | **27** |
| Espinafre | Kg | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | **5** |
| Feijão carioca | Kg | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | - | - | **20** |
| Feijão preto | Kg | 20 | 25 | - | - | - | - | - | - | **45** |
| Geleia de frutas, 600 g | Un | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | - | - | - | **20** |
| Laranja | Kg | 50 | 50 | 25 | 25 | - | - | - | - | **150** |
| Limão | Kg | - | 2 | 1 | 2 | - | - | - | - | **5** |
| Macarrão caseiro furado | Kg | 10 | - | - | 10 | - | - | - | - | **20** |
| Mandioca descascada e picada | Kg | 5 | 5 | - | 5 | 5 | - | - | - | **20** |
| Mel de abelha, sachê de 8 g | Kg | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | **15** |
| Milho para pipoca | Kg | - | 15 | - | 5 | - | 10 | - | - | **30** |
| Moranga cabotiá | Kg | 5 | 10 | 5 | 5 | - | - | - | - | **25** |
| Pêssego | Kg | - | - | - | - | - | 50 | 100 | 50 | **200** |
| Poncã | Kg | 50 | 100 | 50 | - | - | - | - | - | **200** |
| Repolho branco | Kg | 10 | 10 | - | 10 | - | - | - | - | **30** |
| Tortéi de abóbora | Kg | - | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | **25** |

ANEXO V

**MINUTA DO CONTRATO**

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 (a) 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 ........ e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº \_\_\_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA**: É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, \_\_\_ semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º \_\_\_\_\_, 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$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**CLÁUSULA QUARTA**: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos 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 Entrega | Preço de Aquisição | |
|  |  |  |  | Preço Unitário (divulgado na chamada pública) | Preço Total |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Valor Total do Contrato | | | | |  |

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

16 - 1 . 2009 . 10 . 306 . 10 . 2.25 . 1 . 339000 Aplicações Diretas

**CLÁUSULA SEXTA:** O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o 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 no [§ 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013](javascript:LinkTexto('RES','00000026','000','2013','FNDE/MEC','A','45','')) 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_/20XX, pela Resolução CD/FNDE nº \_\_\_\_\_/20XX, pela [Lei nº 8.666/1993](javascript:LinkTexto('LEI','00008666','000','1993','NI','','','')) e pela [Lei nº 11.947/2009](javascript:LinkTexto('LEI','00011947','000','2009','NI','','','')), em todos os seus termos.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:** As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, 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 à 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**: Fica eleito o Foro da Comarca de Videira – SC, para dirimir as dúvidas que possam advir da presente contratação, com renúncia expressa, de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, foi lavrado o presente em 03 cópias de iguais teor, que, depois de lido e achado conforme, e assinado pelas partes contratantes e por duas testemunhas que a tudo assistiram.

Arroio Trinta, .... de .... de 2016.

ALCIDIR FELCHILCHER

Prefeito Municipal de Arroio Trinta

CNPJ 82.826.462/0001-27

Contratante

....................

Contratada

Testemunhas:

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

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