

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

EDITAL CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2020

PREÂMBULO:

O MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ/Prefeitura Municipal de Itajubá - MINAS GERAIS, no uso de suas atribuições legais, com fundamento no art. 14, §1º da Lei nº 11.947/2009, na Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015), na legislação correlata e princípios gerais da administração pública, por meio da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, instituída pela Portaria nº 475, de 01 de junho de 2019, torna público, para conhecimento dos interessados, que estará realizando **CHAMADA PÚBLICA** de Grupos Formais e Informais da Agricultura familiar para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTI PARA ATENDER A MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR OU PRODUTOR RURAL – SEMED.**

1 - DO OBJETO:

O presente edital de CHAMAMENTO PÚBLICO de Grupos Formais e Informais de agricultores familiares para fornecimento de Gêneros Alimentícios hortifruti da Agricultura Familiar, do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para atendimento da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Itajubá/MG, conforme quantitativos e especificações constante neste Edital, em atendimento a Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015 e Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

2 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 – Poderão participar desta Chamada Pública os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

2.2 – Empreendedores familiares rurais detentores de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar/PRONAF, DAP Física e/ou Jurídica;

2.3 – Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar/PRONAF, DAP Física de cada agricultor.

3 – DA DISPONIBILIZAÇÃO DO EDITAL

3.1 - Este Edital e seus anexos poderão ser retirados no site da Prefeitura www.itajuba.mg.gov.br .

4 - DA DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO DOS GRUPOS FORMAIS E INFORMAIS.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

4.1 – GRUPOS FORMAIS

4.1.1 - Os Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações deverão apresentar os documentos relacionados abaixo em envelopes devidamente lacrados para serem avaliados e aprovados:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal – Certidão Conjunta Negativa da Dívida Ativa da União e Receita Federal;
- c) Certidão negativa de débitos inscritos e não inscritos junto à Receita Estadual, da unidade de federação da sede da licitante;
- d) Certidão negativa de tributos municipal inscritos e não inscritos, mobiliários e imobiliários, emitida pelo município da sede do licitante;
- e) Certidão Negativa de Débitos previdenciárias – Previdência Social;
- f) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço – FGTS – demonstrando situação regular;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT.
- h) Extrato da Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP jurídica) para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- i) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- j) Projeto de venda assinado pelo seu representante legal;
- k) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- l) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

4.1.2 - Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou cópia autenticada em Cartório ou por servidor público designado. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, fica facultado à comissão de Licitação a abertura de prazo para a regularização da documentação.

4.1.3 - **A autenticação, quando feita por funcionário integrante da Equipe de Apoio do Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, poderá ser efetuada, em horário de expediente, no departamento de licitações localizado no Centro Administrativo Presidente Tancredo Neves, situado na Avenida Jerson Dias, nº. 500, Bairro Estiva.**

4.1.4 - Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

4.2 – GRUPOS INFORMAIS

4.2.1- Para habilitação dos Grupos informais (grupo de agricultores familiares e empreendedores familiares rurais, comunidades indígenas e quilombolas), serão necessários:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

- b) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal – Certidão Conjunta Negativa da Dívida Ativa da União e Receita Federal e Certidão Negativa de Débitos previdenciárias – Previdência Social
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT
- d) Extrato da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP física) de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- e) Projeto de venda com assinatura de todos os agricultores participantes;
- f) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda;
- g) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

4.2.2 - Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou cópia autenticada em Cartório ou por servidor público designado. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, fica facultado à comissão de Licitação a abertura de prazo para a regularização da documentação.

4.2.3 - **A autenticação, quando feita por funcionário integrante da Equipe de Apoio do Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, poderá ser efetuada, em horário de expediente, no departamento de licitações localizado no Centro Administrativo Presidente Tancredo Neves, situado na Avenida Jerson Dias, nº. 500, Bairro Estiva.**

4.2.4 - Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

4.3 – FORNECEDOR INDIVIDUAL (DETENTOR DE DAP FÍSICA E NÃO ORGANIZADO EM GRUPO)

4.3.1- Para habilitação dos Grupos informais (grupo de agricultores familiares e empreendedores familiares rurais, comunidades indígenas e quilombolas), serão necessários:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal – Certidão Conjunta Negativa da Dívida Ativa da União e Receita Federal e Certidão Negativa de Débitos previdenciárias – Previdência Social
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT
- d) Extrato da Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP física) de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- e) Projeto de venda com assinatura de todos os agricultores participantes;
- f) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda;
- g) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

4.3.2 - Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou cópia autenticada em Cartório ou por servidor público designado. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, fica facultado à comissão de Licitação a abertura de prazo para a regularização da documentação.

4.3.3 - A autenticação, quando feita por funcionário integrante da Equipe de Apoio do Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, poderá ser efetuada, em horário de expediente, no departamento de licitações localizado no Centro Administrativo Presidente Tancredo Neves, situado na Avenida Jerson Dias, nº. 500, Bairro Estiva.

4.3.4 - Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

4.3.5 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Comissão aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas exceto CNPJ e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho, válida por 180 dias.

5- DO PREÇO DOS PRODUTOS/ALIMENTOS

5.1 – O valor médio total estimado para o contrato é de **R\$ 756.198,55 (setecentos e cinquenta e seis mil, cento e noventa e oito reais, cinquenta e cinco centavos)**

5.1.1 – O Município se reserva no direito de utilizar no mínimo 30% (trinta por cento) do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, conforme Lei 11.947 de 16 de junho de 2009.

5.2 – De acordo com o art. 32 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013, alterado pela Resolução n.º 4 de 02/04/15 o limite individual de venda de gêneros alimentícios do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural **será de R\$20.000,00 (vinte mil reais) para cada Declaração de Aptidão ao PRONAF(DAP) /ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.**

5.3 – O cálculo para pagamento aos Agricultores familiares será o seguinte:

5.3.1 - será calculada a média de preços de 03(três) mercados varejistas, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar (quando houver) ou

5.3.2 - preços vigentes de venda para o varejo, apurado junto aos produtores, cooperativas, associações ou agroindústrias familiares em pesquisa no mercado local ou regional.

6 – DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

6.1 - apresentar 02 (duas) amostras de cada um dos produtos relacionados no Anexo I, devidamente etiquetadas com o nome da licitante, até (dois) dias úteis após o encerramento da Licitação na Secretaria Municipal de Educação para análise dos itens pela Nutricionista e CAE;

6.2 - As amostras deverão ser identificadas com o número do Edital de chamada pública, o nome do fornecedor (grupo formal), e a especificação do produto;

6.3 - serão realizadas avaliações sensoriais de todos os produtos sob pena de desclassificação dos mesmos.

6.4 - as amostras apresentadas deverão estar de acordo com as especificações constantes no edital, e deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual, ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

6.5 - as licitantes que ofertarem produtos em desconformidade com as exigências contidas neste edital e com o Padrão de Qualidade Identidade serão desclassificadas;

6.6 - juntamente com as amostras deverá ser apresentada uma relação com a descrição dos produtos e em duas vias, sendo que uma relação ficará com as amostras para análise;

6.7 - As amostras serão analisadas pela Nutricionista e CAE, observando-se as características organolépticas (sensorial) através de degustação e comparação, observando as características próprias do produto, como a cor, o sabor, o odor e a textura do alimento;

6.8 - A Nutricionista e o CAE emitirá um parecer técnico sobre a aprovação (quando for o caso) devidamente assinado e identificado.

7 - DO CRITÉRIO DE DESEMPATE:

7.1- No caso de empate entre 2 (duas) ou mais propostas, a classificação se fará, observando primeiramente os critérios previstos no art.25 Resolução/CD/FNDE nº 26/2013, alterado pela Resolução n.º 4 de 02/04/15, conforme descrito abaixo:

Art. 25 - Para seleção, os projetos de venda habilitados 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.

§ 1º - 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.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

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

§ 2º - 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

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);

§3º 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, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos §1º e §2º.

§4º Para efeitos do disposto neste artigo, serão considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% 1 cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s).

§5º No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no §2º inciso I deste artigo, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas -, conforme identificação na(s) DAP(s).

§6º No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no §2º inciso III deste artigo, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

§7º Em caso de persistência de 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.

8 - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA INSCRIÇÃO.

8.1 - Os interessados deverão apresentar os documentos relacionados no item 4, subitens 4.1; 4.2 e 4.3, em envelope lacrado, bem como a proposta com as seguintes indicações:

9 - DO LOCAL, DATA E HORÁRIO PARA PROTOCOLO DOS DOCUMENTOS E DOS PROJETOS DE VENDA

9.1 – Os envelopes contendo os documentos para o **CHAMAMENTO PÚBLICO** deverão ser protocolizados, até as 13 horas e 30 minutos do dia 27 de fevereiro de 2020, no Setor de protocolos da Prefeitura Municipal de Itajubá - Centro Administrativo Presidente Tancredo Neves, situado na Avenida Doutor Jerson Dias, nº 500, Bairro Estiva, Itajubá/MG. Os interessados entregarão dois envelopes distintos, não transparentes e lacrados, sendo um de documentação – HABILITAÇÃO e outro de PROJETO DE VENDA, conforme modelo abaixo.

a) **ENVELOPE Nº 01**
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ
NOME COMPLETO DO LICITANTE
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2020
DATA DE ABERTURA: 27/02/2020
HORÁRIO: 14 HORAS

b) **ENVELOPE Nº 02**
PROJETO DE VENDA
MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ
NOME COMPLETO DO LICITANTE
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2019
DATA DE ABERTURA: 27/02/2020
HORÁRIO: 14 HORAS

9.2 - Contendo respectivamente os documentos necessários à habilitação (envelope 1) e o Projeto de Vendas de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar (envelope 2), conforme orientações disponíveis no site www.mda.gov.br/portal/saf/programas//alimentacaoescolar

9.3 - DA FONTE DE RECURSOS/DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

As despesas decorrentes da contratação correrão à conta dos recursos do FNDE/PNAE, consignados no orçamento do Município, Dotação orçamentária:

| Fonte de Recurso | Dotação orçamentária | Ficha | Secretaria |
|------------------|--|-------|--------------------|
| 144 | 02.12.04.12.306.0006.2183.3.3.90.30.00 | 793 | Educação Infantil |
| 144 | 02.12.04.12.306.0007.2109.3.3.90.30.00 | 800 | Ensino fundamental |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

10 - DA ABERTURA DOS ENVELOPES E JULGAMENTO.

10.1 - Os envelopes protocolizados **serão abertos em sessão pública** no dia **27 DE FEVEREIRO DE 2020, ÀS 14 (QUATORZE) HORAS**, na Sala de Reuniões do Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Itajubá, localizada Centro Administrativo Presidente Tancredo Neves, situado na Avenida Dr. Jerson Dias, nº. 500, Bairro Estiva – Itajubá/Minas Gerais.

10.2 – Nas reuniões públicas da Comissão os interessados poderão fazer-se representar por procurador ou pessoa devidamente credenciada, em instrumento escrito, com firma reconhecida, firmado pelo representante legal da mesma, a quem seja conferido poderes para tal.

10.3 – No caso de representação, o procurador ou a pessoa credenciada, deverá apresentar o instrumento que o habilita para representar, antes do início dos trabalhos da Comissão, conforme Modelo **Anexo VI - Modelo de Credenciamento**. (com firma reconhecida em cartório)

10.4 – Será aprovado o proponente que apresentar a documentação completa descrita no item 4.

10.5 – Das reuniões realizadas para abertura dos envelopes, bem como daquelas realizadas em sessões reservadas da Comissão, serão lavradas atas circunstanciadas.

11 – DOS RECURSOS, DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 – Das decisões proferidas pela Comissão, decorrentes do presente, caberão recursos previstos no art. 109, da Lei n. 8.666/93 e suas alterações.

11.2 – Uma vez proferido o julgamento pela Comissão e decorrido o tempo hábil para interposição de recursos, ou tendo havido desistência expressa, ou após o julgamento daqueles interpostos, será encaminhado ao Prefeito Municipal para a competente deliberação.

12 – REGIME DE EXECUÇÃO

12.1 - O **FORNECEDOR** deverá entregar os alimentos obedecendo ao disposto na Lei 11.947/2009, decreto 6319/2007, **Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015)** e Projeto de Venda - **Anexo IV**.

12.2 - A entrega dos alimentos/produtos descritos no objeto do presente edital, serão em conformidade com a necessidade da Secretaria Municipal da Educação e de acordo com o Projeto de Venda - **Anexo IV**, e **conforme orientação da nutricionista da Secretaria de Educação**.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

12.3- As mercadorias deverão ser entregues em quantidades específicas para cada escola/creche, que serão determinadas no pedido feito pela Secretaria Municipal de Educação.

12.4- NÃO SERÃO ACEITAS EM NENHUMA HIPÓTESE MERCADORIAS ENTREGUES EM DESCONFORMIDADE COM O SOLICITADO NOS ITENS ACIMA.

13 – DA FORMA DE PAGAMENTO

13.1 - As Notas Fiscais deverão ser emitidas de acordo com o pedido solicitado pela Secretaria Municipal de Educação.

13.2 – O pagamento será realizado mediante a apresentação do Projeto de Venda de Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar

13.3 - Será realizado o pagamento em conta corrente bancária até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal, desde que não haja fato impeditivo para o qual tenha concorrido o fornecedor.

13.4 - O pagamento será creditado em favor dos credenciados, mediante ordem bancária, contra qualquer banco indicado na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome, do correntista e o número da Agência.

13.5 - Os encargos sociais estão inclusos nos valores constantes da proposta (projeto), em conformidade com a legislação vigente.

14 - DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

14.1 – Entregar os produtos/alimentos de acordo com item 1 do Edital e anexos I e III e conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação

14.2 – Priorizar nas entregas, sempre que possível, os gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos;

14.3 - Priorizar a entrega dos gêneros alimentícios com a safra do ano.

14.4- Embalar os produtos/alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.

14.5 - Transportar os alimentos em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos alimentos.

14.6- As caixas para entrega dos alimentos deverão estar higienizadas e não poderão ser de madeira.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

14.7- As mercadorias não serão recebidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida no Edital.

14.8 - Assumir os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento do produto, mão-de-obra, necessários à boa e perfeita entrega dos mesmos.

14.9 - Responsabiliza-se pela sua idoneidade e pelo seu comportamento ou de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros.

14.10 - Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária.

14.11 - Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as **obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas** neste instrumento.

14.12 - Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcial, o objeto deste Chamamento.

14.13 - Os produtos deverão corresponder às quantidades e qualidade solicitadas e estarem limpos, em caixas de polietileno devidamente limpas/higienizadas.

14.14 - As mercadorias deverão ser entregues em quantidades específicas para cada escola/creche, que serão determinadas no pedido feito pela Secretaria Municipal de Educação.

14.15 - Por ocasião do recebimento dos produtos, o Município reserva-se no direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações técnicas do objeto, obrigando a CONTRATADA a promover a devida substituição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

14.16 - Caso o produto seja recusado ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou documento fiscal.

14.17 - As Notas Fiscais deverão ser entregues à Secretaria Municipal de Educação.

14.18 - A análise química dos produtos poderá ser realizada periodicamente a critério da Prefeitura, para detectar resíduos de agrotóxicos. Caso o resultado indique resíduo além do permitido por lei, o contrato será rescindido e o produtor arcará com as despesas de laboratório.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

14.19 - Por terem sido estimadas, as quantidades solicitadas de alguns produtos poderão variar ao longo do contrato em função de sua demanda nas escolas e creches da rede municipal de educação.

14.20 - O contrato a ser assinado com o licitante vencedor vigorará no período de 12 meses a contar da data da assinatura.

14.21 - Por terem sido estimadas, as quantidades solicitadas de alguns produtos poderão variar ao longo do contrato de sua demanda nas escolas e creches da rede municipal de educação.

15 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15.1 - Efetuar os pagamentos devidos ao **FORNECEDOR**, com os descontos e recolhimentos previstos em lei.

15.2 - Proporcionar todas as facilidades para que o **FORNECEDOR** possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições do credenciamento.

15.3 - Fiscalizar a entrega e comunicar possíveis irregularidades ao **FORNECEDOR**.

16 – DO CONTRATO

16.1 – Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas será firmado contrato de acordo com a legislação vigente, conforme minuta de contrato - **Anexo II**.

16.2 – A Secretaria de Planejamento através do Departamento de Licitações convocará os selecionados para assinar o contrato, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da notificação para comparecer à Administração, sob pena de decair o direito à contratação.**

16.3 – O fornecimento dos produtos/alimentos descritos no objeto do presente edital somente poderá ser efetivado após a assinatura do contrato.

17 – DA VIGÊNCIA

17.1 – A **vigência do contrato** será de 12 meses a contar de sua assinatura ou até a entrega total dos produtos adquiridos.

18.2- Alguns produtos especificados não estarão em quantidade proporcional aos meses de vigência do contrato, devido às oscilações de algumas safras.

19 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1 - Pela inexecução total ou parcial do projeto, o Município poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao **fornecedor**, às seguintes penalidades:

I – advertência;

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

- II – multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;
- III – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos; e,
- IV – declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 5 (cinco) anos.

20 - DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1 - Esclarecimentos relativos ao presente chamamento Público e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto, somente serão prestados quando solicitados por escrito à Comissão Permanente de Licitações das 12 às 18 horas, de segunda a sexta-feira, através do e-mail licitaitajuba@gmail.com ou através do telefone (035) 3692-1734

20.2 - A critério da Administração da Prefeitura do Município de Itajubá o presente chamamento público poderá ser:

20.2.1 – adiado, por conveniência exclusiva da Administração;

20.2.2 – revogado, a juízo da Administração, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;

20.2.3 – anulado, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

20.3 – A Comissão de Licitação poderá, em qualquer fase, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução de assunto relacionado ao presente procedimento.

20.4 – O **CRENCIADO** é responsável pela fidedignidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

20.5 – Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Licitação designada pela Prefeitura do Município de Itajubá que decidirá com base na legislação em vigor.

20.6 - Os anexos fazem parte do edital independentemente de transcrição.

20.7 - Fica eleito o foro da cidade de Itajubá, Estado de Minas Gerais, como competente para dirimir todas as questões decorrentes do credenciamento.

21 - Compõem o conjunto de anexos deste edital:

- ANEXO I Especificação do Pedido
- Anexo II Minuta do Contrato
- Anexo III Relação das Unidades Escolares
- Anexo IV Modelo do Projeto de Venda
- Anexo V Termo de Recebimento da Agricultura Familiar
- Anexo VI Modelo de Credenciamento

Itajubá, 27 de janeiro de 2020.

Giovani Vinícios Raponi
Presidente da Comissão Permanente de Licitações

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

ANEXO I

QUANTITATIVO E ESPECIFICAÇÕES DE PRODUTOS PARA ENTREGAS

| ITEM | QUANT | UN | PREÇO UNITÁRIO | DESCRIÇÃO |
|------|-------|----|----------------|--|
| 01 | 950 | KG | 8,28 | <p>ABACATE</p> <p>De Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 02 | 1.900 | KG | 1,68 | <p>ABOBORA MADURA</p> <p>De Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 03 | 500 | KG | 6,69 | <p>ABOBORA MADURA ORGANICA</p> <p>De Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 04 | 2.700 | KG | 3,85 | <p>ABOBRINHA</p> <p>Extra, de variedade menina brasileira ou piramota, os frutos devem ter coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, pesando de 500 e 700 gramas, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que</p> |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|--------------|-----------|-------------|--|
| | | | | <p>alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 05 | 490 | KG | 6,14 | <p>ABOBRINHA ORGANICA</p> <p>Extra, de variedade menina brasileira ou piramota, os frutos devem ter coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, pesando de 500 e 700 gramas, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 06 | 1.900 | UN | 1,32 | <p>ACELGA</p> <p>Especial.. Grupo: varietal: alongado. Cabeça: alongada, compacta e base estreita. Folha: grande, espessa e alongada.</p> <p>Coloração externa: verde-média. Coloração interna: branco-creme.</p> <p>Nervuras: brancas. Classe de valoração: B. Medida: de 1,60 kg até 2,00 kg.</p> <p>Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 07 | 650 | UN | 2,66 | <p>ACELGA ORGANICA</p> <p>Especial.. Grupo: varietal: alongado. Cabeça: alongada, compacta e base estreita. Folha: grande, espessa e alongada.</p> <p>Coloração externa: verde-média. Coloração interna: branco-creme.</p> <p>Nervuras: brancas. Classe de valoração: B. Medida: de 1,60 kg até 2,00 kg.</p> <p>Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|---------------|-----------|-------------|--|
| | | | | estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 08 | 6.200 | UN | 1,35 | ALFACE LISA OU CRESPA. De Primeira. Grupo: Lisa ou Crespa; Subgrupo: Verde; Classe: 40 (peso da planta variando de 400g a 450g); Grau de Hidratação: 3 – Bom (presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde); Grau de Limpeza: 3 – Bom (alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas); Categoria I. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 09 | 3.000 | UN | 2,50 | ALFACE ORGANICA LISA OU CRESPA. De Primeira. Grupo: Lisa ou Crespa; Subgrupo: Verde; Classe: 40 (peso da planta variando de 400g a 450g); Grau de Hidratação: 3 – Bom (presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde); Grau de Limpeza: 3 – Bom (alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas); Categoria I. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 10 | 12.000 | KG | 1,98 | BANANA PRATA Prata. Climatizada. Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 11 | 7.300 | KG | 2,28 | BANANA NANICA Grupo: Cavendish. Climatizada. Classe 15 (comprimento maior que 15cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 30mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|---------------|-----------|-------------|---|
| | | | | <p>conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 12 | 12.200 | KG | 6,25 | <p>BANANA PRATA ORGANICA Do grupo Prata. Climatizada. Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 13 | 4.400 | KG | 3,55 | <p>BATATA DOCE Classificação Extra, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 14 | 14.000 | KG | 2,42 | <p>BATATA INGLESIA Deverá ser da variedade Monalisa Escovada; Classe II (Calibre de 42 a 70mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície ou até 1 mm de espessura, ou ainda 0,4% do peso total da embalagem. Os tubérculos deverão estar livres de substâncias tóxicas nocivas à saúde humana acima do limite pré estabelecido pelas legislações correlatas (NORMA DO MERCOSUL). Sem apresentar danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|--------------|-----------|--------------|--|
| | | | | <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 15 | 3.800 | KG | 2,75 | <p>BETERRABA</p> <p>Deverá ter classificação Extra A, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 16 | 700 | KG | 6,20 | <p>BETERRABA ORGANICA</p> <p>Deverá ter classificação Extra A, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 17 | 290 | KG | 23,22 | <p>BOLACHA CASEIRA DE COCO</p> <p>As bolachas deverão estar embaladas em sacos plástico transparente, de maneira HIGIÊNICA e ORDENADAS, SEM AMASSA-LAS. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte da mesma em caixas de papelão. As bolachas deverão estar frescas (nova) no ato da entrega. Será rejeitada a bolacha queimada ou mal cozida. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação.</p> |
| 18 | 290 | KG | 23,22 | <p>BOLACHA CASEIRA DE LARANJA</p> <p>As bolachas deverão estar embaladas em sacos plástico transparente, de maneira HIGIÊNICA e ORDENADAS, SEM AMASSA-LAS. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte da mesma em caixas de papelão. As bolachas deverão estar frescas (nova) no ato da entrega. Será rejeitada a bolacha queimada ou mal cozida. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação.</p> |
| 19 | 290 | KG | 23,22 | <p>BOLACHA CASEIRA DE NATA</p> <p>As bolachas deverão estar embaladas em sacos plástico transparente, de maneira HIGIÊNICA e ORDENADAS, SEM AMASSA-LAS. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte da mesma em caixas de papelão. As bolachas deverão estar frescas (nova) no ato da entrega. Será rejeitada a bolacha queimada ou mal cozida. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação.</p> |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|--------------|-----------|-------------|--|
| 20 | 3.800 | UN | 2,75 | <p>BRÓCOLIS De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 21 | 1000 | UN | 4,16 | <p>BRÓCOLIS ORGANICA. De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 22 | 8.500 | MÇ | 1,68 | <p>CEBOLINHA DE CHEIRO Fresca, de primeira (até 1200g), de tamanho e coloração uniformes. Os bulbos da cebolinha são brancos e alongados e suas folhas são verdes com 20-40 cm, compridas e cilíndricas, como tubos ocos. Deve ser bem desenvolvida e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 23 | 2.600 | MÇ | 4,10 | <p>CEBOLINHA ORGANICA Fresca, de primeira (até 1200g), de tamanho e coloração uniformes. Os bulbos da cebolinha são brancos e alongados e suas folhas são verdes com 20-40 cm, compridas e cilíndricas, como tubos ocos. Deve ser bem desenvolvida e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando</p> |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|--------------|-----------|-------------|---|
| | | | | <p>houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 24 | 6.800 | KG | 2,05 | <p>CENOURA Extra A. Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 25 | 1.970 | KG | 7,50 | <p>CENOURA ORGANICA Extra A. Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 26 | 3.300 | UN | 1,49 | <p>CHICÓRIA Grupo Lisa, De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 27 | 550 | UN | 2,93 | <p>CHICÓRIA ORGANICA Grupo Lisa, De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração</p> |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|--------------|-----------|-------------|--|
| | | | | <p>verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 28 | 3.200 | KG | 3,15 | <p>CHUCHU</p> <p>Extra A. Grupo: verde claro; Classe 350 (pesando de 350g até 450g a unidade); Categoria: I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 29 | 990 | KG | 5,50 | <p>CHUCHU ORGANICO</p> <p>Grupo: verde claro; Classe 350 (pesando de 350g até 450g a unidade); Categoria: I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 30 | 3.500 | MÇ | 1,85 | <p>COUVE MAÇO C/ 6 UN</p> <p>De Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 31 | 2.400 | MÇ | 2,75 | <p>COUVE ORGANICA</p> <p>De Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter</p> |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|--------------|------------|--------------|---|
| | | | | <p>coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 32 | 2.100 | KG | 3,39 | <p>COUVE-FLOR</p> <p>De primeira, de cor creme, Classe 6 (diâmetro da cabeça maior ou igual a 190 mm e menor que 210 mm), Categoria: I, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 33 | 660 | KG | 9,00 | <p>COUVE-FLOR ORGANICA</p> <p>De primeira, de cor creme, Classe 6 (diâmetro da cabeça maior ou igual a 190 mm e menor que 210 mm), Categoria: I, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 34 | 1.100 | MÇ | 4,03 | <p>ESPINAFRE ORGANICO</p> <p>De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 35 | 2.800 | PCT | 11,08 | <p>FEIJAO CARIÓCA NOVO PCT C/ 02 KG</p> <p>Feijão cariocinha tipo 1, de 1ª qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, LIMPOS, SEM ESCOLHA e secos em pacote de 2,0 Kg. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem, classificação e nome do produtor - Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar</p> |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|--------------|-----------|-------------|---|
| | | | | da embalagem primária. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após o empacotamento. |
| 36 | 1.500 | MÇ | 1,85 | <p>HORTELA Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes (folhas verdes), devendo ser bem desenvolvida (maço deverá pesar aproximadamente 300g) e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 37 | 1.000 | MÇ | 2,25 | <p>HORTELA ORGANICO Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes (folhas verdes), devendo ser bem desenvolvida (maço deverá pesar aproximadamente 300g) e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 38 | 500 | KG | 5,89 | <p>INHAME Extra. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 39 | 1.500 | KG | 7,50 | <p>INHAME ORGÂNICA Extra. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas;</p> |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|---------------|-----------|-------------|---|
| | | | | <p>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 40 | 27.200 | KG | 1,95 | <p>LARANJA Variedade: Pêra. De Primeira. Grupo C4 (Coloração); Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 41 | 4.600 | KG | 5,19 | <p>LIMAO TAHITI de primeira Grupo de coloração: c2; classe:56 (diâmetro variando entre 56mm a 60 mm); categoria i. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração laranja-avermelhado, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 42 | 3.200 | KG | 3,43 | <p>LIMAO ROSA De Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração laranja-avermelhado, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares),</p> |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|--------------|-----------|-------------|--|
| | | | | papelão ou plástico reciclado. |
| 43 | 690 | KG | 5,50 | LIMAO ROSA ORGANICO De Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário. As frutas devem ser firmes, com coloração laranja-avermelhado, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 44 | | | | ITEM CANCELADO |
| 45 | 3.800 | KG | 4,79 | MANDIOCA DESCASCADA Extra, deverá ser de classificação branca (Pão), ter raízes com diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 46 | 950 | KG | 9,00 | MANDIOCA DESCASCADA ORGÂNICA Extra, deverá ser de classificação branca (Pão), ter raízes com diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 47 | 2.300 | KG | 8,28 | MARACUJÁ AZEDO Grupo amarelo. Classe: 3 (diâmetro variando 65mm à 75 mm), Categoria I. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 48 | 4.000 | KG | 6,16 | MILHO VERDE EM ESPIGA |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|--------------|-----------|--------------|---|
| | | | | <p>Apresentação em espiga in natura, despalhada, de tamanho médio a grande, bem granada. De classificação Especial (pesando de 300 a 350g). A espiga de milho verde deverá apresentar-se íntegra, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos, bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Deverá ter sabugo branco, com grãos de textura dentada (coloração amarelo claro), grãos profundos e com alinhamento retilíneo. Cheiro característico do produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornevido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.</p> <p>Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 49 | 1.400 | KG | 1,62 | <p>REPOLHO</p> <p>Extra, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 50 | 1.125 | KG | 5,65 | <p>REPOLHO ORGANICO</p> <p>Extra, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. |
| 51 | 290 | KG | 23,12 | <p>ROSQUINHA CASEIRA</p> <p>As rosquinhas deverão estar embaladas em sacos plástico transparente, de maneira HIGIÊNICA e ORDENADAS, SEM AMASSÁ-LAS. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte da mesma em caixas de papelão. As rosquinhas deverão estar frescas (nova) no ato da entrega. Será rejeitada a rosquinha queimada ou mal cozida. As rosquinhas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Deverá ser entregue no máximo 1</p> |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|---------------|-----------|--------------|---|
| | | | | dia após sua fabricação. |
| 52 | 290 | KG | 24,00 | <p>ROSQUINHA CASEIRA DE BETERRABA As rosquinhas deverão estar embaladas em sacos plástico transparente, de maneira HIGIÊNICA e ORDENADAS, SEM AMASSÁ-LAS. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte da mesma em caixas de papelão. As rosquinhas deverão estar frescas (nova) no ato da entrega. Será rejeitada a rosquinha queimada ou mal cozida. As rosquinhas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação.</p> |
| 53 | 8.500 | MÇ | 1,77 | <p>SALSINHA Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, com folhas pinadas, compostas por 2 ou 3 folíolos em formato de cunha e coloração verde-intenso. Deve ser bem desenvolvida e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 54 | 2.600 | MÇ | 2,25 | <p>SALSINHA ORGANICA Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, com folhas pinadas, compostas por 2 ou 3 folíolos em formato de cunha e coloração verde-intenso. Deve ser bem desenvolvida e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 55 | 17.100 | KG | 5,25 | <p>TANGERINA De Primeira. Das variedades: Mexerica ou Ponkan. Classe: 78 (Menor diâmetro de 78 mm e maior diâmetro de 82 mm); Coloração C 4; Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|-----------|---------------|-----------|--------------|---|
| 56 | 11.900 | KG | 2,38 | <p>TOMATE Grupo de formato: III – Santa Cruz (formato do fruto entre 1,00 e 1,15); Grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II – Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 70 médio (diâmetro variando de 70mm a 80mm); Categoria I; Apresentação: Normal (frutos isolados) Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 57 | 600 | KG | 8,74 | <p>TOMATE CEREJA O tomate cereja é o fruto do tomateiro, com tamanho pequeno, redondo ou oblongo. Classe de porte médio/grande (diâmetro de 25 a 35mm, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme (VERMELHO) e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Os tomates deverão ser acondicionados em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos, ausências de defeitos graves (podridão, passado, dano e dano profundo). O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 58 | 1.700 | KG | 4,52 | <p>VAGEM Deverá ter classificação de Primeira, frutos de coloração verde clara, tenros e com tamanho de 12 a 15 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
| 59 | 260 | KG | 11,00 | <p>VAGEM ORGANICA Deverá ter classificação de Primeira, frutos de coloração verde clara, tenros e com tamanho de 12 a 15 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas,</p> |

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p> |
|--|--|--|--|--|

VALOR TOTAL: R\$ 756.198,55 (SETECENTOS E CINQUENTA E SEIS MIL, CENTO E NOVENTA E OITO REAIS, CINQUENTA E CINCO CENTAVOS)

OBSERVAÇÃO PARA TODOS OS ITENS:

- * O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- * As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:
 - serem frescas;
 - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
 - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado

NO PREÇO PROPOSTO DEVEM ESTAR CONTEMPLADOS TODOS OS CUSTOS NECESSÁRIOS AO PERFEITO CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES OBJETO DESTA LICITAÇÃO; NÃO SERÃO ADQUIRIDOS OS PRODUTOS, CUJOS VALORES SEJAM SUPERIORES AOS ESTIPULADOS ACIMA.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020
ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO nº ---/2020

"CONTRATO CELEBRADO ENTRE A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJUBÁ E A EMPRESA....., NOS TERMOS DO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2020"

Aos ____ dias do mês de _____ de 2019, de um lado a Prefeitura Municipal de Itajubá, situada à Av. Dr. Jerson Dias, n.º 500 - Itajubá - MG, CNPJ n.º 18.025.940/0001-09, neste ato representado pela Secretária Municipal de Planejamento, Sra. **Edna Maria Lopes Dias**, brasileira, casada, portadora do Registro Geral MG-13.640.692, inscrita no CPF/MF sob o n.º 069.247.726-84, residente e domiciliada na Rua João Targino Borges, Nº 177, Bairro Vila Rubens, Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, CEP 37.505-151,, doravante denominado **CONTRATANTE** e de outro lado a firma.....situada à Rua.....n.º....., Bairro....., na cidade de.....inscrita no CNPJ sob o n.º....., neste ato representada pelo seu representante legal o Sr....., portador do Registro Geral n.º.....emitido pela SSP/..... e inscrito no CPF/MF sob o n.º..... residente e domiciliado na Rua.....n.º.....Bairro....., Município de.....estado de....., CEP.....,doravante denominada **CONTRATADA**, tem entre si justo e contratado o fornecimento, objeto da Cláusula Primeira deste Contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTI PARA ATENDER A MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR OU PRODUTOR RURAL - SEMED**, para alunos da rede municipal, verba FNDE/PNAE, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com o edital de Chamada Pública - nº 001/2020, 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 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:

- a. A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a programação da 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.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

CLÁUSULA QUINTA:

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

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

CLÁUSULA SEXTA:

No valor mencionado na cláusula quinta 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 SÉTIMA:

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

02.12.04.12.306.0007.2109.3.3.90.30.00

02.12.04.12.306.0006.2183.3.3.90.30.00

CLÁUSULA OITAVA:

- a. O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quarta, 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.
- b. O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

CLÁUSULA NONA:

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:

Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-ão conforme o § 1º, do art. 20 da Lei nº 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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 para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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 para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

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 QUARTA:

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

- modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- fiscalizar a execução do contrato;
- aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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 QUINTA:

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 SEXTA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Sra -----, representante da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 001/2020, Processo Licitatório nº 14/2020, Resolução CD/FNDE nº.026/2013, alterado pela Resolução CD/FNDE nº.004/2015 da Lei nº 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:

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.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2020 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2020

CLÁUSULA VIGÉSIMA:

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

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:

O presente contrato será de 12 meses a contar de sua assinatura ou até a entrega total dos produtos adquiridos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:

Fica eleito o foro da Comarca de Itajubá, Estado de Minas Gerais, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para a resolução de questões eventualmente levantadas em decorrência deste Contrato.

E por estarem as partes de pleno acordo em tudo que se encontra disposto neste Contrato, ciente das obrigações contraídas e das conseqüências de sua inobservância, firmam-no em três – 03 – vias de igual teor e forma.

Itajubá-MG, ____ de _____ de 2020

MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ
Edna Maria Lopes Dias
Secretária Municipal de Planejamento

CONTRATADA

VISTO PROJU:

ANEXO III

ENDERECOS PARA ENTREGA DOS PRODUTOS

| Nº | ESCOLA MUNICIPAIS | ENDEREÇO | BAIRRO |
|-----------|---|-----------------------------------|----------------|
| a) | C.I.E.M. Desembargador Francisco Pereira Rosa | Rua Alberico Galo, 410 | Rebourgeon |
| b) | C.I.E.M. Profª. Geralda Cerávolo Rodrigues | Rua Angelo Marzullo, 29 | S. Antonio |
| c) | E. M. Dr. Antonio Salomon | Rua Gabriel R. da Silva, 241 | Cruzeiro |
| d) | E.M. Dr. Xavier Lisboa | Rua Dr. Ivo Martins Menezes, 130 | Varginha |
| e) | E.M. Francisco Pereira Coutinho - CAIC | Rua Projetada 7, s/nº | Novo Horizonte |
| f) | E.M. Padre Donato | Sebastião F. da Costa, 701 | Sta. Rosa |
| g) | E.M. Profª Isaura Pereira dos Santos | Avenida Wagner Machado, 320 | Açúde |
| h) | E.M. Professor Carmo Cascardo | Rua Miguel Viana, s/n | Morro Chic |
| i) | E.M. Santo Agostinho | Praça Dom Bosco, 35 | Avenida |
| j) | E.M. São Judas Tadeu | Rua Álvaro Seabra, 98 | Jard. Bernad. |
| k) | E.M. São Sebastião | Rua Salvador C. de Sales, 321 | Rodovia |
| l) | E.M. São Vicente de Paulo | Avenida São Vicente de Paulo, 450 | São Vicente |
| m) | E.M. Teodomiro Santiago | Rua José Joaquim, 63 | Varginha |
| n) | E.M. Wenceslau Neto | Rua Geraldino Campista, s/n | Vila Podis |
| o) | Escolas Rurais (serão entregues no Depósito da Merenda Escolar) | Rua Abel dos Santos, 33 | Avenida |

| Nº | CRECHES, CENTROS MUNICIPAIS E CRECHES CONVENIADAS | ENDEREÇO | BAIRRO |
|-----------|--|-------------------------------------|---------------|
| 1. | C.M.E.I Alex Honório da Silva | Rua Joana Anibelli Romano, 370 | Rebourgeon |
| 2. | C.M.E.I Gasparina Maia | Avenida Wagner Machado, 320 | Açude |
| 3. | C.M.E.I Maria Adami Lamógia | Rua Projetada 07, s/nº | N. Horizonte |
| 4. | C.M.E.I Maria Emília Mauad | Avenida José de Souza Nogueira, s/N | Stª Rosa |
| 5. | C.M.E.I Sebastião Carlos de Oliveira | Rua Benjamim Firmo Mariano, 168 | Vila Izabel |
| 6. | C.M.E.I Sebastião G. de Oliveira | Rua Salvador Cirilo de Sale, 51 | São Sebastião |
| 7. | C.M.E.I Vivi Sanches de Mendonça | Rua Joaquim Vieira Pinto, s/nº | São Vicente |
| 8. | Casa da Criança | Praça Dom Bosco, 35 | Avenida |
| 9. | Creche N. Sra. de Lourdes | Rua Carmem Podis Grilo, 164 | N.Sra Lourdes |
| 10. | Creche Padre Moye | Rua Geraldo Pereira Renó, 208 | Santa Luzia |
| 11. | Lar de Meimei | Rua Francisco Masseli, 32 | Centro |
| 12. | Lar Infantil Irmã Mª. Auxiliadora | Rua Arlindo Vieira de Goulart, 62 | Cruzeiro |
| 13. | Apae | Rua Francisco Masseli, 17 | Centro |
| 14. | Escola de Educação Especial Novo Tempo | Rua Olegário Maciel, 1 | Avenida |
| 15. | Creche Os Pequeninos | Rua Maria Adelaide de Mendonça, 540 | Rebourgeon |
| 16. | Centro de Educação Criança Feliz | Av 21 de novembro Km 02 | Vila Betel |
| 17. | C.I.M.E.I Profª Nair Prado | Av BPS, 1.800 | BPS |
| 18. | C.I.M.E.I Profª Ailema Spolzino Gama | Av Capitão Chaves, 187 | Varginha |

ANEXO IV - PROJETO DE VENDA

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.



Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR | | | |
|--|----------------------|--------------------|----------------------------------|
| Projeto para atendimento da chamada pública nº 001/2020 | | | |
| I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES | | | |
| Grupo Formal | | | |
| 1. Nome do Proponente | | 2. CNPJ | |
| 3. Endereço | 4. Município/UF | | 6.CEP |
| 5. E-mail | 6. DDD/Fone | | |
| 8. Nº da DAP Jurídica | 9. Banco | 10.agência | 11.Nº conta |
| 12. Nº de associados | 13. nº de associados | | 14. nº 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 | | | |
| Prefeitura Municipal de Itajubá | | 18.025.940/0001-09 | Itajubá/MG. |
| Av, Jerson Dias, 500 - Estiva | | | 37.500.000 |

| | | | | | |
|--|------------|---|------------------------|-------------|---------------|
| Secretaria Municipal de Educação | | | | | |
| RELAÇÃO DE PRODUTOS | | | | | |
| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço de aquisição* | | 5. cronograma |
| | | | 4.1 Unitário | 4.2 Total | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| OBS: * Preço publicado no Edital de Chamada Pública nº 001/2020 | | | | | |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. | | | | | |
| Local e data | | Assinatura do representante do Grupo Formal | | Fone/E-mail | |

| | | | | |
|--|--|-----------------|--|--------|
| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR | | | | |
| Projeto para atendimento da chamada pública nº 001/2020 | | | | |
| I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES | | | | |
| Grupo Informal | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | 2. CPF | | |
| 3. Endereço | | 4. Município/UF | | 5. CEP |
| 6. E-mail | | 7. DDD/Fone | | |

| | | | | | | |
|--|---|--|--------------------|--------------------------|-------------------------|------------------|
| 8. Organizado por Entidade Articuladora () sim () não | | 9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver) | | | 10. Fone/E-mail | |
| II – FORNECEDORES PARTICIPANTES (APENAS GRUPO INFORMAL) | | | | | | |
| | 1. Nome do Agricultor | 2. CPF | 3. DAP | 4. Banco e nº da Agência | 5. Nº da Conta Corrente | |
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | | |
| Prefeitura Municipal de Itajubá | | | 18.025.940/0001-09 | | Itajubá/MG. | |
| Av, Jerson Dias, 500 - Estiva | | | | | 37.500.000 | |
| Secretaria Municipal de Educação | | | | | | |
| IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS | | | | | | |
| De acordo com o art. 32 da Resolução 004 do FNDE/2015, 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 - DAP por ano civil. | | | | | | |
| | 1. Identificação do Agricultor Familiar | 2. Produto | 3. Unidade | 4. Quantidade | 5. Preço/Unidade | 6. Valor Total |
| | Nome | | | | | |
| 1 | Nº DAP | | | | | Total agricultor |

| | | | | | | |
|-------------------------|--------|--|--|--|--|------------------|
| | Nome | | | | | |
| 2 | Nº DAP | | | | | |
| | | | | | | Total agricultor |
| | Nome | | | | | |
| 3 | Nº DAP | | | | | Total agricultor |
| | Nome | | | | | |
| 4 | Nº DAP | | | | | Total agricultor |
| | Nome | | | | | |
| 5 | Nº DAP | | | | | Total agricultor |
| | Nome | | | | | |
| 6 | Nº DAP | | | | | Total agricultor |
| | Nome | | | | | |
| 7 | Nº DAP | | | | | Total agricultor |
| | Nome | | | | | |
| 8 | Nº DAP | | | | | Total agricultor |
| | Nome | | | | | |
| 9 | Nº DAP | | | | | Total agricultor |
| | Nome | | | | | |
| 10 | Nº DAP | | | | | Total agricultor |
| Total do projeto | | | | | | |

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO



| 1. Produto | 2.Unidade | 3.Quantidade | 4.Preço/Unidade | 5.Valor Total por Produto |
|------------|-----------|--------------|--------------------------|---------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | Total do projeto: | |

VI – DESCREVER OS MECANISMOS DE ENTREGA DOS PRODUTOS

OBS: * Preço publicado no Edital de Chamada Pública nº 001/2020

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

| | | |
|---------------|---|------------|
| | Agricultores Fornecedores do Grupo Informal | Assinatura |
| Local e Data: | | |
| | | |
| | | |

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Projeto para atendimento da chamada pública nº 001/2020

I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

FORNECEDOR INDIVIDUAL

| | | | |
|-----------------------|-----------------|-------------|--------------|
| 1. Nome do Proponente | | 2. CPF | |
| 3. Endereço | 4. Município/UF | 5. CEP | |
| 6. E-mail | 7. DDD/Fone | | |
| 8. Nº da DAP Física | 9. Banco | 10. agência | 11. Nº conta |

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

| | | |
|----------------------------------|--------------------|-------------|
| Prefeitura Municipal de Itajubá | 18.025.940/0001-09 | Itajubá/MG. |
| Av, Jerson Dias, 500 - Estiva | | 37.500.000 |
| Secretaria Municipal de Educação | | |

RELAÇÃO DE PRODUTOS

| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço de aquisição* | | 5. cronograma de entrega |
|------------|------------|---------------|------------------------|-----------|--------------------------|
| | | | 4.1 Unitário | 4.2 Total | |
| | | | | | |
| | | | | | |

OBS: * Preço publicado no Edital de Chamada Pública nº 001/2020

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



Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

ANEXO IV (cont.)

()

42

| | |
|--------------|---|
| FNEDE | TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR (MODELO) |
|--------------|---|

1. Atesto que (nome da Entidade Executora) _____
_____, CNPJ _____,
representada por (nome do representante legal), _____
_____, CPF _____ recebeu em
____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ do(s) nome(s) do(s)
fornecedor(es) _____ dos produtos abaixo
relacionados:

| 2. Produto | 3. Quantidade | 4. Unidade | 5. Valor Unitário | 6. Valor Total (*) |
|------------|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 7. Totais | | | | |

(*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

8. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ _____ (_____).

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

_____, ____ de _____ de _____.

Representante da Entidade Executora

Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: _____
ENTIDADE ARTICULADORA

ANEXO VI

MODELO DE CREDENCIAMENTO

**CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 001/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 14/2020**

43

CREDENCIAMENTO

Pelo presente instrumento credenciamos o(a) Sr.(a) _____, portador da Carteira de identidade n.º _____, para participar das reuniões relativas ao **CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2020**, o qual está autorizado/a a requerer vistas de documentos e Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios hortifruti, manifestar-se em nome da empresa, desistir de interpor recursos, rubricar documentos e assinar atas, a que tudo daremos por firme e valioso.

Local e Data

Assinatura

Obs.:

Colocar carimbo padronizado do CNPJ da empresa.(se houver)

O Representante legal deverá apresentar documento de identidade em original ou cópia autenticada

Este documento deverá ter firma reconhecida em cartório