

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001-2023

A PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRUBÁ, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Tiradentes, n.º 700, inscrita no CNPJ sob n.º 87.564.381/0001-10, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 26, da RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 04, DE 02/04/2015, torna público para conhecimento dos interessados, que está realizando aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, com finalidade de apresentar Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e habilitação dos fornecedores. A documentação dos interessados deverá ser entregue no endereço supramencionado até a data de **24 de janeiro de 2023 – Horário: 09:00h.**

I - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAR (HABILITAÇÃO)

Documentos Para Pessoas Físicas (Não organizados em Grupos):

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Cópia ou extrato da DAP do agricultor familiar participante, emitidos nos últimos 60 dias;
- c) Certidão negativa de débito com o Município de Ibirubá;
- d) Para produto de origem animal:
apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- f) apresentar prova de regularidade da atividade perante o órgão ambiental competente;
- g) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante.
- h) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

Os Grupos Informais de Agricultores Familiares deverão entregar:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP principal, ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Certidão negativa de débito com o Município de Ibirubá;
- d) Para produto de origem animal:
apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- e) apresentar prova de regularidade da atividade perante o órgão ambiental competente;
- f) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- g) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionada no projeto de venda.

Os Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações deverão entregar:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do proponente;
- d) Certidão Unificada Negativa ou Certidão Unificada Positiva com efeito negativo de Tributos Federais e Previdenciários, conforme Portaria 358 de 5 de setembro de 2014.
- e) Certificado de Regularidade de Situação (CRF) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito denegativa, expedida pela Justiça do Trabalho.
- g) Alvará de Licença Municipal ou Comprovante de Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, com atividade compatível com o objeto da aquisição/contratação;
- h) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
- i) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- j) Alvará de localização fornecido pelo município de origem ou comprovante de inscrição municipal;
- k) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.
- l) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- Somente poderão fornecer os produtos alimentícios as pessoas, jurídicas ou físicas, devidamente cadastradas (DAP), que atendem as exigências deste Edital.

Será de Responsabilidade exclusiva dos cadastrados (DAP) o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrente da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

II - PREVISÃO DOS ALIMENTOS E TABELA DE PREÇOS

Segue abaixo, as quantidades de gêneros alimentícios a serem adquiridos para alimentação escolar e valores com base nos cardápios elaborados pela nutricionista do município:

LISTA DE ALIMENTOS E VALORES A SEREM ADQUIRIDOS CONFORME ÉPOCA (FRUTAS E VERDURAS) E NECESSIDADE:

Item	Descrição	Unidade	Especificação	Quant. Estimada	R\$ unitário	R\$ total
1	Alho	KG	Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação de peso. KG	130,1	33,21	4320,62
2	Batata-doce	KG	Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença	1121	5,90	6613,90

			de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Em perfeito estado. KG			
3	Beterraba	KG	Beterraba de primeira qualidade. Sem rama e sem broto. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	1298	6,63	8605,74
4	Cebola	KG	Coloração amarela ou vermelho pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem	1977	6,68	13206,36

			em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG			
5	Cenoura	KG	Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada, marrom ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	1800	8,11	14598,00
6	Couve Manteiga	maço	Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme, e sem manchas. Bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material, terroso e umidade externa, anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem, danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e, transporte. Molho de no mínimo 7 folhas.	693	4,20	2910,60
7	Pepino	KG	De 1ª qualidade, limpo, túrgido (sem sinais de desidratação e enrugamento da casca). Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	164	9,80	1607,20

8	Couve-flor	UND	Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da fluorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. - UNIDADE	870	7,50	6525,00
9	Moranga Cabotia	KG	Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas.	645	6,20	3999,00

			KG			
10	Repolho	UND	<p>Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. UNIDADE</p>	997	4,30	4287,10
11	Chuchu	KG	<p>Chuchu verde ou branco de primeira qualidade, sem broto. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Em perfeito estado. KG</p>	301	5,90	1775,90
12	Brócolis	UND	<p>Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos</p>	1305	6,80	8874,00

			<p>fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Acondicionado em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE.</p>			
13	Abobrinha	KG	<p>Produto fresco de primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido. Apresentar odor agradável, consistência firme, casca de fácil soltura, não apresentar perfurações ou machucados de origem física ou mecânica. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. KG</p>	160	5,90	944,00
14	Molho de tomate	KG	<p>Molho preparado de tomate, sem conservantes. Podem conter os seguintes temperos: alho, cebola, manjeriço, orégano e sal. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem de 0,5kg a 1kg. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.</p>	346	18,50	6401,00
15	Rúcula	UND	<p>Produto fresco de primeira qualidade, cor verde. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte Isenta de sinais de apodrecimento, e sujidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Maço</p>	192	4,20	806,40
16	Alface	UND	<p>Produto fresco de primeira qualidade, cor verde. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme,</p>	1867	4,20	7841,40

			livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte Isenta de sinais de apodrecimento, e sujidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE			
17	Apim descascado in natura	KG	Lavada e descascada, produto de primeira qualidade, fácil cozimento, isento de fungos ou partes pútridas. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	821	8,50	6978,50
18	Milho Verde	DZ	Espiga "in natura" descascada e limpa, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Embalados em saco plástico. DÚZIA.	536	7,90	4234,40
19	Tempero Verde	maço	De primeira qualidade. Hortaliça classificada como verdura, cor verde vivo, fresco, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Não pode estar com aspecto murcho. O produto deverá estar condicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. Maços de 0,5kg.	272	4,20	1142,40
20	Morango	KG	Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: bandejas plásticas	381	30,00	11430,00

			transparentes. Cada bandeja deve conter em média 500g de morango. KG			
21	Bergamota (maio a setembro)	KG	<p>Produto de primeira qualidade. Fruta cítrica. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. KG</p>	900	3,85	3465,00
22	Laranja	KG	<p>Produto de primeira qualidade, fresca, de tamanho médio. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de</p>	838	2,96	2480,48

			decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Espécie: Bahia, Valência ou Pêra Rio. KG			
23	Suco de laranja integral	L	Produto de primeira qualidade, sem adição de corantes, água e açúcar. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Litro. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	1823	13,26	24172,98
24	Schimier de frutas	KG	Schimier de fruta, sabores diversos, preparada à base de fruta, açúcar e água. Sem adição de espessantes, corantes e similares. Embalagem de 0,5 kg a 1kg. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	350	22,00	7700,00
25	Chá erva-doce	UND	Semente de erva-doce desidratadas. Embalagem de 30g	387	8,00	3096,00
26	Chá de hortelá	UND	Folhas de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	212	8,00	1696,00
27	Chá de camomila	UND	Flores de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	261	8,00	2088,00
28	Orégano	UND	Folhas de orégano desidratadas. Embalagem de 50g	328	9,00	2952,00
29	Alecrim	UND	Folhas de alecrim desidratadas. Embalagem de 50g	127	9,00	1143,00
30	Açafrão-da-terra em pó	UND	Condimento de coloração amarela obtido a partir da desidratação do açafrão-da-terra. Embalagem 50g	182	8,50	1547,00
31	Louro folha	UND	Folhas de louro desidratadas. Embalagem de 50g	143	8,50	1215,50
32	Páprica doce	UND	Condimento de coloração vermelha obtido a partir da desidratação do pimentão vermelho variedade Capsicum annum. Embalagem 50g	90	8,50	765,00

33	Ovos de galinha	DZ	<p>Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze). O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. DÚZIA</p>	2196	9,90	21740,40
34	Feijão	KG	<p>Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação</p>	2059	9,90	20384,10

			adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Preferencialmente do tipo preto, porém também poderá ser entregue alguns quilos do branco, vermelho ou mouro, conforme solicitado. KG			
35	Massa fresca bandeja 500 g	UND	Massa fresca refrigerada feita preparada de trigo e ovos. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem: bandejas de 500g. Registrado no órgão competente para comercialização	1494	11,42	17061,48
36	Pão caseiro fatiado	KG	Pão a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, fatiado, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	1569	23,16	36338,04
37	Pão de centeio ou integral	KG	Pão a base de farinha de trigo integral e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pão fatiado. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	410	24,32	9971,20
38	Pão de milho	KG	Pão a base de farinha de milho, sem	119	21,14	2515,66

			conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condiçõados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.			
39	Cuca colonial SEM RECHEIO	KG	Cuca a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Deve ser fabricado no dia, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Será rejeitado produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	156	22,04	3438,24
40	Massa para minipizza integral	KG	Composta de no mínimo 50% de farinha de trigo integral do total de farinha de trigo. Unidades de aproximadamente 8cm de diâmetro e 20g de massa, pré-assada, produzida na data da entrega ou dia anterior. (Ingredientes permitidos: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, ovos, leite, sal, manteiga, banha, açúcar, óleos vegetais e fermento biológico). Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. – KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização..	890	34,56	30756,62
41	Bolacha de manteiga	KG	Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização	456	38,38	17501,28
42	Bolacha de	KG	Sem adição de gordura vegetal hidrogenada	336	38,38	12895,68

	milho		ou aditivos alimentares O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização			
43	Rosca de polvilho	kg	Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. Ingredientes permitidos: polvilho de mandioca, leite, ovos, água, gordura vegetal e sal. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	45	35,76	1609,20
44	Cookies caseiro	KG	Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. Embalagem de 1KG. Sabores: milho, coco, manteiga, chocolate e gotas de chocolate. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	404	37,98	15341,90
45	Esfirra de gado e legumes	KG	Esfirra, tipo aberta de carne e legumes. Deve ser fabricado no dia, ou no máximo, na noite do dia anterior, com ingredientes de primeira qualidade. Proporção adequada de recheio e massa. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. Ingredientes permitidos: Farinha de trigo e/ou farinha de trigo integral; ovos; leite; sal; manteiga; açúcar; óleos vegetais; fermento biológico; temperos como salsa, cebola, alho e cebola – bem picados; milho e ervilha - in natura ou congelados, sem aditivos e carne moída ou de frango. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá	1156	49,16	56828,96

			conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pode ser entregue em porção individual com média de 60 a 100 gramas cada. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.			
46	Pão salgado	KG	Pão salgado, tipo fatia húngara de carne e legumes. Deve ser fabricado no dia, ou no máximo, na noite do dia anterior, com ingredientes de primeira qualidade. Pode conter variedades diferentes de legumes bem cozidos, carne moída ou frango desfiado. Proporção adequada de recheio e massa. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. Ingredientes permitidos: Farinha de trigo e/ou farinha de trigo integral; ovos; leite; sal; manteiga; açúcar; óleos vegetais; fermento biológico; temperos como salsa, cebola, alho e cebola – bem picados; milho e ervilha - in natura ou congelados, sem aditivos; requeijão e carne moída ou de frango. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pode ser entregue em porção individual com média de 60 a 100 gramas cada. Peso líquido – KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização	371	47,16	17495,62
47	Bolo doce - Cupcake	KG	Bolo doce, tipo cupcake sem cobertura e recheios. Deve ser fabricado no dia, ou no máximo, na noite do dia anterior, com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. Ingredientes permitidos: ovos, leite, óleo de soja, farinha de trigo, açúcar cristal, fermento químico, laranja ou cenoura ou maçã O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pode ser entregue em porção individual com média de 55 gramas cada, sabores diversos. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para	452	41,76	18874,62

			produção e comercialização.			
48	Bolo doce - Cupcake sem açúcar	kg	Sem açúcar. Bolo tipo cupcake sem cobertura e recheios. Com uva passa ou ameixa seca. Deve ser fabricado no dia, ou no máximo, na noite do dia anterior, com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. Ingredientes permitidos: ovos, leite, óleo de soja, farinha de trigo, uva passa ou ameixa, fermento químico, laranja, banana, cenoura ou maçã. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pode ser entregue em porção individual com média de 55 gramas cada, sabores diversos. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	100	48,56	4856,00
49	Polpa de frutas	KG	Polpa de fruta, 100% natural, de primeira qualidade, sem adição de açúcar, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Congelado com temperatura entre -15° a -18°. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem 01 KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização - MAPA. Sabores: abacaxi, abacaxi com hortelã, morango, bergamota, laranja com mamão e maracujá.	668	24,90	16633,20
50	Caqui	KG	Caqui tipo chocolate, fresco, de primeira qualidade; apresentado tamanho e coloração uniforme; pesando entre 80 a 100 g, deve ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta; sem perfurações e cortes; sem danos de origem física ou mecânica, oriundos do manuseio e transporte; livre de resíduos de fertilizantes; isento de material terroso, de enfermidade, sujidade, parasitas e larvas; acondicionada em embalagem que mantenha a sua integridade;	530	7,75	4107,50

51	Maça (sazonal)	kg	<p>Tipo Gala. Cor: casca vermelha com ou sem fundo amarelado, deixando-a bicolor. Peso médio entre 100g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG</p>	400	8,36	3344,00
----	----------------	----	---	-----	------	---------

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas Escolas do município de Ibirubá, **semanalmente** de acordo com a programação a ser elaborada pela Secretaria da Educação, Cultura, Turismo e Desporto. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e

Abastecimento (Resolução RDC nºs 259/02 e 216/04 – ANVISA).

A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios sem Licitação da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

III – PERÍODO DE FORNECIMENTO

3. Durante o ano de 2023.

4. O fornecedor deverá fazer as entregas uma vez na semana.

IV – DO PREÇO DE REFERÊNCIA

5. De acordo com a forma e os critérios estabelecidos no art. 29 da Resolução CD/FNDE Nº 04, de 02/04/2015, os preços referenciais dos gêneros alimentícios compatíveis com os vigentes no mercado, são os constantes do item II.

V – CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

5. Somente serão aceitas as propostas cujo preço ofertado seja igual ao informado no valor referência do Município.

Serão desclassificadas as propostas que se apresentarem em desconformidade com este edital, bem como com os preços superestimados ou inexequíveis.

VI – DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6. As amostras dos produtos, que se restringem a frutas, legumes e verduras da época, e produtos de agroindústria, que serão adquiridos pelo Município deverão ser apresentada, após a fase de habilitação, no prazo de 01(um) dia útil, na Secretaria da Educação, Cultura, Turismo e Desporto, localizada na Rua Firmino de Paula, 1023 – Ibirubá - RS.

a) As amostras deverão ser identificadas com o nome do fornecedor, o número do edital de chamamento público e a especificação do produto.

b) A não apresentação da amostra ou apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

c) as amostras serão analisadas observando-se os critérios de avaliação, além das especificações descritas para cada item, o rendimento, a textura (aparência), o sabor, o odor e o custo/benefício do produto, cuja análise ficará a cargo de profissional da área de nutrição, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado.

d) Independentemente da marca, todas as licitantes deverão apresentar amostras dos produtos ofertados, não sendo consideradas, para fins de aquisição por meio da presente licitação, marcas pré-aprovadas em licitações anteriores, se houver.

VII – DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

7. O participante deverá apresentar os documentos de habilitação e a sua proposta (projeto de venda) em envelopes distintos, identificados respectivamente, com os seguintes dizeres:

**AO MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001-2023
ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS
PROPONENTE: (Nome Completo)**

**AO MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001-2023
ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA
PROPONENTE: (Nome Completo)**

VIII – DO PAGAMENTO

8. O pagamento será através de cheque nominal, ordem bancária ou conforme determinado pela Tesouraria, conforme a entrega dos produtos e com apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

IX – DA CONTRATAÇÃO

Declarado vencedor, o Proponente vendedor deverá assinar o Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios sem Licitação da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP Familiar/ano/entidade executora e obedecerá ao disposto no art. 32 da Resolução CD/FNDE N° 04, de 02/04/2015.

X – RESPONSABILIDADES DO(S) FORNECEDOR(ES).

10. O(s) Fornecedor(s) que aderir(em) a este processo declara(m) que atende(m) a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possui(em) autorização legal para fazer proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

a) O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (Resolução RDC n° 259/02 e 216/04 – ANVISA).

b) O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria da Educação, Cultura, Turismo e Desporto.

XI – PENALIDADES

a) multa de 0,5%(meio por cento) por dia de atraso, limitado esta a 20(vinte) dias, após o qual será considerado inexecução contratual;

b) multa de 8%(oito por cento) n caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01(um) ano.

XII – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12. As despesas decorrentes dos serviços ora contratados correrão à conta das seguintes rubricas: Atividades: 2054, 2074, 2076, 2110 – Rubrica: 339030.00000000.

XIII – DA SELEÇÃO DO PROJETO DE VENDA E DO EMPATE

13. Para a seleção dos projetos de venda e no caso de empate entre duas ou mais propostas será observado o disposto no art. 25 da Resolução CD/FNDE N° 04, de 02/04/2015, sendo:

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

a) grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

b) grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

c) o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

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

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

b) os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos,

c) 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);

III - No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, 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).

IV - No caso de empate entre Grupos Formais, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica.

V - Em caso de persistir o empate será realizado sorteio, em ato público, para o qual todas as participantes serão convocadas, conforme disciplinado no art. 25 da Resolução CD/FNDE Nº 04 de 02/04/2015.

XIV – DOS RECURSOS

14. Das decisões proferidas decorrentes do presente chamamento caberá recurso no prazo de 2(dois) dias, conforme art. 109 da Lei 8.666/93.

XV – ANEXOS

15. Constituem anexos e fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I – Relação das Escolas, endereços, turno e horário; Anexo II – Minuta de Contrato.

XVI – DAS INFORMAÇÕES:

16. O Edital e informações poderão ser obtidas na Comissão Permanente de Licitações da Prefeitura Municipal de Ibirubá, através do e-mail: licitacoes@ibiruba.rs.gov.br.

Ibirubá - RS, 02 de janeiro de 2023.

Vania Teresinha Rodrigues Löser
Presidente da Comissão Permanente de Licitações

ANEXO I

RELAÇÃO DAS ESCOLAS, ENDEREÇOS, TURNO E HORÁRIO

ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL

ESCOLA	ENDEREÇO
E.M.E.F. SANTA TERESINHA	Rua Getúlio Vargas, nº 1007 – Centro
E.M.E.F. FLORESTA	Rua Francisco Manoel dos Santos, nº 1150 – Bairro Floresta
E.M.E.F. ALFREDO BRENNER	Rua Olga Leopoldina Becker, s/nº - Dist. Alf. Brenner
E.M.E.F. RINÇÃO SECO	Rincão Seco
E.M.E.F. JOSE DE ANCHIETA	Fazenda Itaíba
APAE	Rua Horizonte, 298 - Bairro Por do Sol

ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

ESCOLA	ENDEREÇO
E.M.E.I. ALICE FLECK	Rua Francisco Weber, nº 138 – Bairro Jardim
E.M.E.I. PLANALTO	Rua Mauá, nº 1468 – Bairro Planalto
E.M.E.I. PROGRESSO	Rua Bahia, nº 390 – Bairro Progresso
E.M.E.I. FLORESTA	Rua Valença, nº 133 – Bairro Floresta
E.M.E.I. NONA OLGA	Rua Barão do Rio Branco, nº 897 - Centro
CRECHE HERMANY	Rua Edmundo Roewer, nº 829 – Bairro Hermany
CRECHE CENTRAL	Rua do Comércio, nº 718 - Centro
CRECHE GISLA KANITZ LUFT	Rua Tiradentes, nº 1070 - Centro
LAR DA CRIANÇA POR-DO-SOL	Rua Heitor Saft, nº 47 - Bairro Pôr-do-Sol

CENTRO SOCIAL FLORESTA	Rua Ivoti, nº 59 - Bairro Floresta
------------------------	------------------------------------

Horário de funcionamento:

Ensino Fundamental – manhã: 7h40 às 11h45 - tarde: 13h30 às

17h30. Educação Infantil – 7h30 às 18h.

Centro Social da Floresta – manhã: 7h30 às 11h30 - tarde: 13h às 17h.

ANEXO II

CHAMADA PÚBLICA 001-2023

TERMO DE CREDENCIAMENTO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº xx-2023

O MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ-RS, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede à Rua Tiradentes, n.º 700, inscrito no CNPJ sob n.º 87.564.381/0001-10, neste ato representado pelo Prefeito, Sr. **ABEL GRAVE**, portador da Cédula de Identidade nº 5064763534 e do CPF nº 000.264.290-55, de ora em diante denominado apenas como **CONTRATANTE**, e do outro lado _____, pessoa jurídica/física, inscrita no CPF/CNPJ sob nº _____, com sede a Rua _____, neste ato representado pelo Sr.

_____, portador do CPF nº _____ e RG nº _____, doravante simplesmente denominado(a) **CONTRATADO(A)**., fundamentados nas disposições Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública Nº 001-2023, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, para o ano de 2023, descritos nos itens enumerados na Cláusula Sexta, todos de acordo com a chamada pública Nº 001-2023, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA QUARTA

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

CLÁUSULA QUINTA:

O início da entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade

adquirida.

6. A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a chamada pública N.º 001-2023, de acordo com programação a ser elaborada em conjunto com os fornecedores classificados, elaborada pela Secretaria Municipal de Educação. **O fornecedor deverá fazer as entregas uma vez na semana.**

a. As mercadorias deverão ser entregues mediante ordem de compra, de acordo com a necessidade da secretaria, sendo que a Nota Fiscal deverá ser entregue ao setor de Compras, juntamente com o Termo de Recebimento assinado pela Nutricionista responsável Larissa Santos Nunes, após a finalização da entrega dos produtos nas escolas.

CLÁUSULA SEXTA:

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:

Item	Descrição	Qtidade	Unidade	Vlr Unitário	Total
TOTAL GERAL.....					

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: Atividades: 2054, 2074, 2076, 2110– Rubrica: 339030.00000000.

CLÁUSULA NONA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A Contratante aplicará as seguintes penalidades:

- Multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, limitado esta a 20 (vinte) dias, após o qual será considerado inexecução contratual;

- Multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um) ano.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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 SEXTA:

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

- a. modificar unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. fiscalizar a execução do contrato;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que 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 SÉTIMA:

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 OITAVA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, Ariélen Ferigollo - Nutricionista, Vigilância Sanitária Municipal - Leonardo Maffi e merendeiras das escolas da entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública N.º 001-2023, pela Resolução CD/FNDE N.º 26, DE 17/06/2013, alterada pela Resolução CD/FNDE N.º 04, de 02/04/2015 e pela 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 VIGÉSIMA:

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:

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 TERCEIRA:

O presente contrato terá vigência de 12 meses.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA:

É competente o Foro da Comarca de Ibirubá - RS, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Ibirubá-RS, ____ de xxx de 2023.

PREFEITO

CONTRATADA