



Prefeitura Municipal de Rancho Queimado
Secretaria Municipal de Educação

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 20/2020

Chamada Pública Nº 01/2020, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resolução do FNDE nº 04/2015.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO, pessoa jurídica de direito público, com sede à Praça Leonardo Sell, inscrita no CNPJ sob o nº 82.892.357/0001-96, representada neste ato pela Prefeita Municipal CLECI APARECIDA VERONEZI, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 04/2015, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de Março à Dezembro de 2020. Os interessados (Grupos Formais/Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até o dia **12 de março de 2020, às 09:00 horas**, no Setor de Licitação, com sede à Praça Leonardo Sell, nº 40, Centro, Rancho Queimado.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados a atender os alunos da Creche, Pré Escolar e Ensino Fundamental, matriculados na rede municipal de ensino de Rancho Queimado para o ano letivo de 2020, conforme especificações constantes no Termo de Referência.

2. FONTE DE RECURSO

Recurso proveniente do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação- FNDE, alocadas na seguinte dotação orçamentária.

Órgão: 07 Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 02 Ensino Fundamental

Proj./Ativ.: 2015 Merenda Escolar

35 3.3.90.00.00.00.00.00.0043 Aplicações Diretas

36 3.3.90.00.00.00.00.00.0728 Aplicações Diretas

Órgão: 07 Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 03 Ensino Infantil – Pré escolas

Proj./Ativ.: 2019 Merenda Escolar – Ensino Infantil (Pré-escolar)

60 3.3.90.00.00.00.00.00.0043 Aplicações Diretas

61 3.3.90.00.00.00.00.00.0728 Aplicações Diretas

Órgão: 07 Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 04 Ensino Infantil - Creches

Proj./Ativ.: 2023 Merenda Escolar – Ensino Infantil - Creche

78 3.3.90.00.00.00.00.00.0043 Aplicações Diretas

79 3.3.90.00.00.00.00.00.0728 Aplicações Diretas

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art.27 da Resolução FNDE N° 04/2015.

3.1. ENVELOPE N° 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)

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

I- a prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física – CPF;

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

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

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

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

3.2. ENVELOPE N° 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope n° 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação;

I – a prova de inscrição no cadastro da Pessoa Física – CPF;

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

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

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

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

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

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

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata 01 dia após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 01 dia após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 01 dia o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

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

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

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

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

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

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

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

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

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

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

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

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

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

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

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

6. PAGAMENTO

O pagamento pela prestação dos serviços observará os valores pré-fixados e será efetuado pela Secretaria Municipal de Educação de Rancho Queimado, em até 30 (trinta) dias após a liquidação da despesa.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: Prefeitura Municipal de Rancho Queimado.

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

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

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

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

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

7.4. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

Rancho Queimado, em 20 de fevereiro de 2020.

ALCIOR HUGEN

Secretário Municipal de Educação

CLECI APARECIDA VERONEZI

Prefeita Municipal



Prefeitura Municipal de Rancho Queimado
Secretaria Municipal de Educação

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados a atender os alunos da Creche, Pré Escolar e Ensino Fundamental, matriculados na rede municipal de ensino de Rancho Queimado, para o ano letivo de 2020.

2 – JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A justificativa da presente contratação é o fornecimento de gêneros alimentícios para atender ao Cardápio das escolas da rede Municipal de ensino de Rancho Queimado, em consonância com as diretrizes da Lei nº11.947 de 16 de junho de 2009 no que se refere ao art. 14, que determina que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, no mínimo 30% deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, promovendo o apoio ao desenvolvimento sustentável local na priorização da compra de produtos diversificados, orgânicos ou agroecológicos, respeitando a cultura e os hábitos alimentares saudáveis, respeitando o direito à alimentação escolar, contribuindo para o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar durante o período letivo.

3 – ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ALIMENTO	VALOR UNITÁRIO (R\$)	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (R\$)
01-Abóbora Cabotia Orgânica - Características técnicas: Vegetal firme e íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade; grau de maturação adequado, sem partes estragadas, tamanho proporcional a espécie, ausência de sujidades, larvas. Isento de substâncias nocivas a saúde. Kg.	5,40	120	648,00

<p>02-Abobrinha Italiana Orgânica - Características técnicas: Grau de maturação adequado, fresco, sem partes estragadas, tamanho proporcional a espécie, ausência de sujidades, larvas ou parasitas. Isento de substâncias nocivas a saúde. Kg</p>	5,20	120	624,00
<p>03-Agrão Orgânico – Características técnicas: de primeira, pesando entre 350g a 400g o maço. 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. Maços de peso médio de 350 g</p>	2,75	264	726,00
<p>04-Alho in natura Orgânico– Características técnicas: Tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 150 gramas. Isento de substâncias nocivas a saúde. Pacotes de 150g.</p>	8,50	84	714,00
<p>05- Alho Poró Orgânico- Características técnicas: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidades de no mínimo 150g.</p>	3,70	144	532,80
<p>06-Banana Branca Orgânica – Características técnicas: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg</p>	4,00	1.704,00	6.816,00
<p>07- Batata Doce Orgânica – Características técnicas: Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Isento de substâncias nocivas a saúde . Unidade: Kg</p>	4,85	168	814,80

<p>08-Batata Inglesa Orgânica – Características técnicas: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg</p>	5,50	288	1.584,00
<p>09- Berinjela Orgânica – Características técnicas: Vegetal firme e íntegro, com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco, casca lisa e brilhante, sem nós ou manchas claras. Isento de substâncias nocivas a saúde. Kg</p>	5,50	132	726,00
<p>10- Beterraba Orgânica – Características técnicas: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características do cultivar bem definidas com boa formação, limpas e de coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg</p>	4,80	96	460,80
<p>11- Brócolis Chinês Orgânico – Características técnicas: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade de peso médio de 400g.</p>	3,95	336	1.327,20
<p>12-Cebola de Cabeça Orgânica – Características técnicas: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem a presença de brotos. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg</p>	4,95	312	1.544,40

<p>13-Cebolinha Verde Orgânica - Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Isento de substâncias nocivas a saúde. Pesando aproximadamente 150g por maço.</p>	2,80	204	571,20
<p>14- Cenoura Orgânica – Características técnicas: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg</p>	5,65	240	1.356,00
<p>15-Couve Orgânica – Características técnicas: folhas íntegras, com textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, acondicionado em embalagens plásticas transparentes de primeiro uso. Isento de substâncias nocivas a saúde. Maços de peso médio de 400g.</p>	3,00	960	2.880,00
<p>16-Couve Flor Orgânica – Características técnicas: vegetal fresco, de 1ª qualidade, firme e intacta, isenta de material terroso, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade de peso médio de 400g</p>	4,05	336	1.360,80
<p>17-Ervilha em Vagem Orgânica – Características técnicas: vegetal fresco, in natura, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, material terroso, grau de maturação adequado, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Kg.</p>	10,50	264	2.772,00

<p>18-Feijão Preto Orgânico – Características técnicas: Grupo I/ Tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%.Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Isento de substâncias nocivas a saúde Unidade: Kg</p>	13,40	240	3.216,00
<p>19- Laranja Pêra Orgânica – Características técnicas: Rio ou Coroa: grupo I, classe 2 a 4 (de85mn à 92mn). Tipo especial, conforme Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg</p>	6,05	456	2.758,80
<p>20- Maçã Orgânica – Características técnicas: Fugi ou Gala, classe de 70 à 100, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg</p>	11,55	1.284	14.830,20
<p>21- Mel Orgânico – Características técnicas: isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária pote plástico atóxico transparente com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-, embalagem secundária caixa de papel resistente. Potes de 500 gramas.</p>	22,95	84	1.927,80
<p>22- Melancia Orgânica – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade : Kg</p>	3,85	1.440	5.544,00

<p>23-Milho Verde - Características técnicas: deve apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada. Obs: Isento de substâncias nocivas à saúde, sem agrotóxicos cor e formato uniforme, devendo ser bem desenvolvido. Unidade.</p>	2,30	1.920	4.416,00
<p>24-Morango Congelado Orgânico: Características técnicas: fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem fermentos, livre de pragas e munida de cálice e pedúnculo verde, sem sinais de fungos ou apodrecimento, em embalagem plástica. devidamente higienizado, sanitizado e congelado a no mínimo -12 °c, embalagem plástica e transparente. Isento de substâncias nocivas a saúde. Kg</p>	19,50	228	4.446,00
<p>25-Morango in natura Orgânico: Características técnicas: fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem fermentos, livre de pragas e munida de cálice e pedúnculo verde, sem sinais de fungos ou apodrecimento, acondicionada em embalagem plástica e transparente. Isento de substâncias nocivas a saúde. Kg</p>	24,00	444	106.560,00
<p>26-Pão Caseiro de Milho Fatiado – Características técnicas: pão caseiro com farinha de milho. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação de no mínimo 2 dias da entrega. Embalagens de 400g.</p>	12,45	444	5.527,80
<p>27- Repolho Orgânico - Características técnicas: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade de peso médio de 800 g.</p>	3,45	252	869,40

<p>28- Salsinha Orgânica - Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Isento de substâncias nocivas a saúde. Pesando aproximadamente 150g por maço.</p>	2,70	180	486,00
<p>29- Tangerina Orgânica – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg</p>	5,05	660	3.333,00
<p>30- Tomate Orgânico– Características técnicas: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do oblongo: média ou grande de 50 à 80 mm de diâmetro transversal. Classe do redondo médio à grande, maior que 65 mm até 100 mm de diâmetro transversal. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg</p>	8,20	480	3.936,00
<p>31-Tomate Cereja Orgânico: Características técnicas: tomate em início de maturação, fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (graudo), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho os. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%. Isento de substâncias nocivas a saúde. Kg</p>	14,15	312	4.414,80

32-Uva Orgânica - Características técnicas: Niagara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	7,95	696	5.533,20
Preço total: R\$ 193.257,00 (cento e noventa e três mil, duzentos e cinquenta e sete reais).			

4- CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA

4.1 – A entrega dos gêneros alimentícios, objeto da presente Licitação, deverá ser realizada em total conformidade com as especificações constantes no edital e seus anexos, dentro do prazo de 02 (dois) dias a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, respeitando o cronograma previamente entregue pela Secretaria Municipal de Educação, sem atrasos ou falta de gêneros alimentícios, salvo por motivo devidamente justificado.

4.2- A pontualidade na entrega das mercadorias para as escolas está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará no prejuízo da execução do cardápio e consequentes transtornos no balanceamento nutricional.

4.3 – Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em meio de transporte e acondicionamento adequados, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriadas como forma de garantir sua qualidade, diretamente nas seguintes escolas:

- **Centro de Educação Municipal Menino Jesus**, Loteamento Riacho dos Poetas nº 60, Rua 112, Centro.
- **Escola Municipal Altamiro Diniz**, Estrada Geral Mato Francês, s/n, Mato Francês.
- **Centro de Educação Infantil Mariazinha** (junto à Escola Roberto Schutz), Rua Expedicionário Adolfo Werlich, nº 87, Taquaras.

4.4 – Os alimentos deverão ser entregues devidamente pesados, etiquetados e separados por unidade escolar.

4.5 - Os ovos devem ser entregues em embalagens plásticas individuais, separadas por dúzias, referenciando a procedência, certificações sanitárias, lote, data de fabricação e vencimento.

4.6 – Os fornecedores de gêneros alimentícios orgânicos deverão estar em conformidade com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

4.7– O fornecedor deverá fazer a troca do produto, caso a data de validade estiver vencida ou se não atender as especificações do Termo de Referência.

4.8 - Todas as despesas com transporte e entrega dos gêneros alimentícios, bem como de contrato dos profissionais, salários, encargos sociais, fiscais, impostos, taxas e outros correrão por conta da CONTRATADA.

5. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Local de entrega	Periodicidade de entrega
01-Abóbora Cabotiá Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
02-Abobrinha Italiana Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
03-Agrião Orgânico	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
04-Alho in natura Orgânico	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
05- Alho Poró Orgânico	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
06-Banana Branca Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Semanal
07- Batata Doce Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
08-Batata Inglesa Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
09- Berinjela Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
10- Beterraba Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
11- Brócolis Chinês Orgânico	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
12-Cebola de Cabeça Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
13-Cebolinha Verde Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
14- Cenoura Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
15-Couve Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
16-Couve Flor Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
17-Ervilha em Vagem Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal

18-Feijão Preto Orgânico	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
19- Laranja Pêra Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Semanal
20- Maçã Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Semanal
21- Mel Orgânico	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
22- Melancia Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Semanal
23-Milho Verde	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
24-Morango Congelado Orgânico	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Semanal
25-Morango in natura Orgânico	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Semanal
26-Pão Caseiro de Milho Fatiado	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
27- Repolho Orgânico	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
28- Salsinha Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
29- Tangerina Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Semanal
30- Tomate Orgânico	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
31-Tomate Cereja Orgânico	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Quinzenal
32-Uva Orgânica	CEM Menino Jesus, EM Altamiro Diniz, CEI Mariazinha e APAE	Semanal

6- DA DEFINIÇÃO DOS PREÇOS

6.1 - A definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios obedecerá do critério do preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados ou feiras do produtor rural, no âmbito local, territorial, estadual ou nacional.

6.2 - Nos valores, já estarão incluídos despesas tais como frete, embalagens e encargos outros necessários ao fornecimento do produto.

6.3 - O valor máximo por DAP, e de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por ano.

6.4 - Os produtores interessados em vender poupa de frutas, terão que apresentar o registro no MAPA.

7- DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

7.1- As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida no certame. De acordo com a Lei nº 8135/1990 “é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os demais alto custo ou entregar materiais impróprios ao consumo” (artigo 7º, incisos III e IX).

7.2- As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.

7.3- As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.

7.4- As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

7.5- Deverão estar isentas de:

- Substâncias terrosas,
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.
- Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens.
- Sem umidade externa anormal.
- Isentas de odor e sabor estranhos.
- Isenta de enfermidades.
- Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

8- PRAZO DO CONTRATO

O presente Contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 31 de Dezembro de 2020.

9- FISCAL DO CONTRATO

A responsável pela fiscalização dos contratos será a servidora Maristela Iara Beretta Sell.

Rancho Queimado, 20 de Fevereiro de 2020.

ALCIOR HUGEN
Secretário Municipal de Educação