



Prefeitura do Município de Lages Estado de Santa Catarina Secretaria da Administração
Setor de Licitações

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGES SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2020

Chamada Pública n.º 02/2020, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme [§1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009](#) e Resolução FNDE n.º 26/2013 e alterações subsequentes..

A Prefeitura Municipal de Lages, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Benjamin Constant, nº 13, inscrita no CNPJ sob n. 82.777.301/0001-90, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Antônio Ceron, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no [art.14, da Lei nº 11.947/2009](#) e na Resolução FNDE nº 26/2013, 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 do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de **Fevereiro a Dezembro de 2020**. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda **a partir do dia 10/01/2020, das 08h às 12h e das 14h às 16 horas, até o dia 30/01/2020 às 15 horas, quando será procedida a abertura dos envelopes**. na Avenida Belizário Ramos, 5043, Bairro São Cristóvão, Lages, aos cuidados de Daniel Tadeu Francisco – Gerente da alimentação Escolar de Lages/SC.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme tabela de quantitativo dos gêneros alimentícios a seguir:

	PRODUTOS	QUANTIDADE EDITAL	MÉDIA PREÇO - PREÇO DE AQUISIÇÃO	TOTAL
1	ABOBRINHA	3.000	R\$ 2,59	R\$ 7.770,00
2	ALFACE	28.800	R\$ 2,09	R\$ 60.192,00
3	AMEIXA	6.000	R\$ 6,46	R\$ 38.760,00
4	BANANA CATURRA	10.000	R\$ 3,21	R\$ 32.100,00
5	BANANA PRATA	10.000	R\$ 3,03	R\$ 30.300,00
6	BATATA DOCE	2.000	R\$ 2,53	R\$ 5.060,00
7	BATATA BAROA	2.000	R\$ 6,53	R\$ 13.060,00
8	BETERRABA	5.100	R\$ 2,59	R\$ 13.209,00
9	BRÓCOLIS (CHINES OU RAMOSO)	2.000	R\$ 3,28	R\$6560,00
10	CAQUI	10.000	R\$ 4,39	R\$ 43.900,00
11	CEBOLA	10.000	R\$ 3,49	R\$ 34.900,00
12	CENOURA	11.200	R\$ 3,02	R\$ 33.824,00
13	CHUCHU	2.800	R\$ 2,33	R\$ 6.524,00
14	COUVE MANTEIGA	15.000	R\$ 2,40	R\$ 36.000,00
15	FEIJÃO PRETO	10.000	R\$ 5,17	R\$ 51.700,00
16	FEIJÃO VERMELHO	5.000	R\$ 8,16	R\$ 40.800,00
17	LARANJA	32.000	R\$ 2,39	R\$ 76.480,00
18	MAÇÃ	16.000	R\$ 5,07	R\$ 81.120,00
19	MANDIOCA CONGELADA	2.800	R\$ 4,98	R\$ 13.944,00
20	MELÃO	1.000	R\$ 3,78	R\$ 3.780,00
21	PÊSSEGO	8.000	R\$ 4,97	R\$ 39.760,00
22	MORANGA CABOTIÁ	9.800	R\$ 2,46	R\$ 24.108,00
23	PÊRA	4.000	R\$ 6,89	R\$ 27.560,00
24	PINHÃO	6.000	R\$ 5,63	R\$ 33.780,00
25	POKAN	16.000	R\$ 2,63	R\$ 42.080,00
26	REPOLHO BRANCO	6.500	R\$ 2,59	R\$ 16.835,00
27	MEL DE ABELHA	3.360	R\$ 19,80	R\$ 66.528,00
28	TEMPERO VERDE	28.000	R\$ 2,07	R\$ 57.960,00
29	TOMATE	10.000	R\$ 4,72	R\$ 47.200,00
30	UVA	12.000	R\$ 6,30	R\$ 75.600,00
31	PÃO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE	450	R\$ 22,45	R\$ 10.102,50
32	BOLO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE	600	R\$ 25,69	R\$ 15.414,00
				R\$ 1.086.910,50

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 26/2013, Art.29, §3º).

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes de repasse da União, através do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Fonte de Recursos: FNDE/PNAE.

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 nº 26/2013.

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

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

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

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

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

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

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

VI - Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura do envelope poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora.

3.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

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

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

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

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

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

Documentos necessários para Contrato com a Prefeitura - Apresentar Juntamente com Envelope Nº 01:

I- Cópia cédula de identidade;

II- Cópia CPF;

III- Comprovante de endereço;

IV- Certidão Municipal Negativa;

V- Certidão Estadual Negativa.

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 inabilitação:

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

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

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

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

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

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

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

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

IX Cópia cédula de identidade;

X Cópia CPF;

XI Comprovante de endereço;

XII Certidão Municipal Negativa;

XIII Estadual Negativa.

Documentos para Contrato com a Prefeitura – Apresentar Juntamente com Envelope Nº 01:

I – Certidão Simplificada;

II- Cópia do Cadastro Municipal ou Estadual de Contribuintes;

- III- Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal do Domicílio Sede do Licitante; IV-Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
- V- Prova de Regularidade (Certidão Conjunta) de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- VI- Certidão de Falência e Concordata Recuperação Judicial Extra Judicial
- VII- Prova de Inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/43.

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

4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo IV (modelo da Resolução FNDE n.º 26/2013).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública o dia 30/01/2020 às 15 horas e registrada em ata 02 dias úteis após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 05 dias úteis após o prazo da publicação da relação dos proponentes e 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 26/2013.

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 do envelope poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 dias úteis, 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:

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - ESPECIFICAÇÕES

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
01	ABOBRINHA - Características técnicas: de aspecto firme, fresca, com desenvolvimento e maturação característicos da variedade, de cor verde, sem partes escuras ou amolecidas. Tamanho uniforme e típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Deve apresentar o peso em média de 100 até 300 gramas a unidade, e comprimento que varia de 17 a 23 centímetros. Embalagens: acondicionadas em caixas plásticas ou sacos limpos e secos, contendo no máximo 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.

02	<p>ALFACE - Características técnicas: com folhas brilhantes, hidratadas, firmes e sem áreas escuras (causados por fungos ou queimadas devido ao sol e geada), frescas e sãs, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, enfermidades, odor ou sabores estranhos, de colheita recente. Deverá ser colhida cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sem sinal de murchamento. Unidades com no mínimo 200 gramas. Embalagens:deverão ser acondicionadas em caixas de material plástico retornável, limpas e secas. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
03	<p>AMEIXA – Características técnicas: Ameixa nacional, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deve apresentar o peso em média de 6 gramas a unidade. Acondicionada em caixa pesando aproximadamente 10 kg. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
04	<p>BANANA BRANCA - Características técnicas: Deve apresentar as características de cultivar bem definidas (de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e</p>

	<p>formato uniforme, devendo ser bem desenvolvidas). A polpa deve estar intacta e firme, estar fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de maturação e conservação. Não devem apresentar defeitos graves como: ponta de charuto, podridão, amassada, dano profundo, danos por queimaduras de sol, passada do ponto de maturação ou maturação precoce, presença de traças, injúria grave por frio, empedramento do fruto ou imatura (totalmente verde), sem presença de ácaros de ferrugem, látex, fuligem, e sem presença de tripes de erupção. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
05	<p>BANANA CATURRA - Características técnicas: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas (de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. A polpa deve estar intacta e firme), estar fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de maturação e conservação. Não devem apresentar defeitos graves como: ponta de charuto, podridão, amassada, dano profundo, danos por queimaduras de sol, passada do ponto de maturação ou maturação precoce, presença de traças, injúria grave por frio, empedramento do fruto ou imatura (totalmente verde), sem presença de ácaros de ferrugem, látex, fuligem, e sem presença de tripes de erupção. Embalagem: deverão ser acondicionadas em caixas de material plástico retornável, limpas, secas e paletizáveis com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
06	<p>BATATA DOCE – Características técnicas: Batata doce rosada de primeira qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação, não apresentar podridão seca ou úmida, necrose nos tecidos de aspecto desidratado ou mumificado ou aspecto aquoso (mole) e odor fétido. Os tubérculos não devem apresentar danos superficiais profundos, brotados, queimados devido à incidência de raios solares, apresentar rizoctonia (agregados negros aderidos à pele), mancha chocolate (na parte interna do produto), vitrificação (polpa fibrosa ou cristalizada), esfolado (exposição de tecido interno por falta de pele), coração oco ou deformação, nenhum dano/lesão de origem diversa (mecânica, fisiológica ou insetos). Também não devem apresentar resíduos de substâncias nocivas à saúde, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranhos ao produto. Deve apresentar no mínimo 100 gramas a unidade. Acondicionada em caixas de pesando aproximadamente 20kg cada. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>

07	<p>BATATA BAROA- Características técnicas: Batata baroa de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte: devem ser transportadas em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
08	<p>BETERRABA - Características técnicas: de tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gramas a unidade, compreendendo um diâmetro maior ou igual a 50 mm e menor que 90 mm, ou maior ou igual a 90 mm e menor que 120 mm. o formato do tubérculo pode ser cilíndrico, elíptico ou transversal achatado, sem ser irregular. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Não deve apresentar defeitos graves como: danos profundos (lesão que expõe ou atinja a raiz, podendo ou não ser cicatrizada, deficiência de boro), rachadura mecânica, podridão, murcha, (desidratado característica por flacidez), depreciação de raiz, cortiça (tecido lignificado junto a coroa) deformação, excesso de bico, falta de limpeza, descoloração (estágio de desenvolvimento fisiológico que proporcione comercialização sem lignificação e sem perda da cor natural), excesso de talo, excesso de folhas cortadas acima de 10 mm da coroa, presença de grande número de radículas e restos de solo, livre de outros materiais estranhos. Não conter lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou agentes diversos, que comprometam a qualidade. Embalagens: acondicionadas em caixas limpas com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>

09	<p>CAQUI - Características técnicas: Produtos frescos, sem partes escuras ou amolecidas, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar estágio de maturação que possua alto teor de tanino (abstringente) que altere o paladar. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, com peso médio de 110 gramas. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona. Acondicionados em caixas plásticas limpas ou papelões resistentes que comportam em média até 20 kg.</p>
10	<p>CEBOLA - Características técnicas: de classe média, (de 70 a 90 mm transversal) pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Devem apresentar bulbos com características típicas da cultivar: serem sãos, secos, limpos e raízes cortadas rente a base. Não devem apresentar defeitos graves como: talo grosso, brotada, podridões (dano patológico e ou fisiológico que implica em qualquer grau de decomposição ou fermentação), colo mal formado, falta de catáfilas externas, flacidez (falta de turgescência), descoloração/esverdeamento, resíduos de substâncias nocivas a saúde, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranhos ao produto. Embalagens: deverão estar acondicionadas em embalagens novas, limpas e secas que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, em sacos com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
11	<p>CENOURA - Características técnicas: deve apresentar fisiologia bem desenvolvida, ter a classificação média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Quanto ao comprimento podem ser: longas: raízes com comprimento de 17 a 25 cm e menos de 5 cm de diâmetro; médias: raízes com comprimento de 12 cm a menos de 17 cm ou com mais de 2,5 cm de diâmetro. Não apresentar defeitos graves e variáveis como: ser lenhosa (deve ser sem lignificação), bem formada, limpa, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos (esmagamento, corte, fenda e outros ferimentos), físicos, pragas e doenças (danificada), isentas de substâncias nocivas a saúde (livre de poeira ou outro material estranho). Não conter raiz deteriorada (parte ou no todo apodrecida), deformada, murcha, enrugada ou flácida, de cor verde ou arroxeadas, raiz com radículas, nem asperezas, rachaduras (abertura longitudinal cicatrizada), livres de maior parte possível de terra aderente à casca. Embalagens: deverão estar acondicionadas em embalagens novas, limpas e secas que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, em caixas limpas com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>

12	<p>CHUCHU - Características técnicas: de classe média, tipo 2 ou especial, variando o peso de 250 gramas até 450 gramas a unidade. Grupos varietais de coloração: verde claro, verde escuro ou branco creme. Preferencialmente sem espinhos. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Não devem apresentar defeitos graves como: podridão, passado (fruto colhido depois do ponto de colheita ideal, caracterizado por lignificação, endurecimento, início de brotação e desenvolvimento avançado da semente), murcho (fruto enrugado, sem turgescência), ou com danos profundos não cicatrizados com rompimento da casca, atingindo a polpa do fruto. Ainda com defeitos de formato: germinados ou curvados. Defeitos variáveis: não devem apresentar lesão cicatrizada, mancha profunda, mancha difusa ou com a presença de antracnose (pintado, danos espalhados de caráter patológico). Embalagens: deverão estar limpas, secas, sem sujidades ou outros resíduos, em caixas ou sacos limpos com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
13	<p>COUVE MANTEIGA - Características técnicas: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sem danos causados por doenças ou pragas, sem danos mecânicos ou fisiológicos, de colheita recente, sem sinal de murcha e aspecto queimado. Maços com mínimo de 200 gramas a unidade. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
14	<p>FEIJÃO PRETO - Características técnicas: novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Deverão apresentar teor de umidade adequado ao consumo, de fácil cozimento, sem alteração da cor ou apresentar odor característico e fétido de fungos (mofo), ou devido a presença de carunchos ou outros insetos, apresentar baixa porcentagem de grãos quebrados. Etiquetação ou rotulagem: na etiqueta/rótulo deve constar o nome do agricultor familiar, localidade, data da colheita e data da validade. Embalagens: acondicionado em embalagem transparente plástica contendo 1 ou 5kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados ou abertos cobertos com lona. *Deverá acompanhar a primeira entrega do item feijão preto o Certificado de Classificação do Produto, emitido por órgão competente.</p>

	<p>Fica determinantemente proibida a entrega do item sem rótulo;</p> <p>- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento poderá ser solicitados laudos microbiológicos, bem como poderá ser encaminhado para análise laboratorial durante toda vigência do contrato.</p>
15	<p>FEIJÃO VERMELHO - Características técnicas: Feijão vermelho tipo 1, safra nova, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Em formato de rim, podendo ser mais arredondado ou comprido, com grãos maiores e menores, dependendo da variedade. Deverão apresentar teor de umidade adequado ao consumo, de fácil cozimento, sem alteração da cor ou apresentar odor característico e fétido de fungos (mofo), ou devido a presença de carunchos ou outros insetos, apresentar baixa porcentagem de grãos quebrados, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Etiquetagem ou rotulagem: na etiqueta/rótulo deve constar o nome do agricultor familiar, localidade, data da colheita e data da validade. Embalagens: acondicionado em embalagem transparente plástica contendo 1 ou 5kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados ou abertos cobertos com lona.</p> <p>*Deverá acompanhar a primeira entrega do item feijão vermelho o Certificado de Classificação do Produto, emitido por órgão competente.</p> <p>Fica determinantemente proibida a entrega do item sem rótulo;</p> <p>- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento poderá ser solicitados laudos microbiológicos, bem como poderá ser encaminhado para análise laboratorial durante toda vigência do contrato.</p>
16	<p>LARANJA - Características técnicas: grupo 1, classe 2 a 4 (de 85 a92 mm), tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar perfeito estado de maturação e conservação. Apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade como: 35% de suco, SS(°BRIX) teor mínimo de açúcar 9%. Não devem apresentar defeitos muito graves como: difuso leve ou grave (melanose e falsa ferrugem), ou ainda profundo grave, outros danos mecânicos, ou defeito grave de formato do fruto. Não devem apresentar defeitos associados a ferimentos: bolor azul, bolor verde, podridão de aspergillus, podridão azeda, podridão de fusarium, podridão peduncular ou podridão de Trichoderma. Não deve conter frutos com: doenças e pragas de campo com evolução pós-colheita: Antracnose, podridão negra ou vestígios de mosca das frutas. Não deve conter ainda defeitos graves associados a injúria pós- colheita: dano por etileno e dano por frio (defeito fisiológico), lesão profunda, oleocelose. Defeitos de campo: quimera, fitotoxidez (efeitos fisiológicos), leprose, verrugose, pinta preta, cochonilha e outros danos, murcho (perda de turgor e desidratação aparente) ou seco (fruto que apresenta o rendimento de suco inferior aos requisitos mínimos de sua variedade), imaturo ou passado (fruto em estágio avançado de maturação ou senescência), que apresenta textura mole, odor peculiar e alteração típica de sabor. Embalagem: acondicionadas em sacos limpos com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
17	<p>MAÇÃ - Características técnicas: Maçã Fuji ou Gala, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos,</p>

	<p>fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagens: acondicionadas em caixas limpas com 20kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
18	<p>MANDIOCA CONGELADA - Características técnicas: Mandioca tipo branca ou amarela, de primeira, raízes grandes no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniformes congeladas e sem casca, sem fermento ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos aderente a espécie externa e isenta de umidade. Embalagens: acondicionadas em embalagens com 2kg de conteúdo útil. Devendo conter etiquetas informando a data da colheita, data do processamento e validades, nome do produtor e localidade. Deverá conter selo de Inspeção Municipal ou Estadual. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração.</p>
19	<p>PÊSSEGO - Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. 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. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, consistência da polpa de fruta imatura e alteração da polpa pelo frio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>
20	<p>MORANGA CABOTIÁ - Características técnicas: firme, fresca, sem partes escuras ou amolecidas. Tamanho uniforme e típico da variedade (peso médio deverá ser no mínimo 1,4 kg), não deverá apresentar defeitos como podridões moles, ou bacterianas ou alto porcentagem de queimadura de sol. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. As morangas devem estar com o pedúnculo para evitar parasitos e outras contaminações. Embalagens: acondicionadas em sacos de primeiro uso, do tipo sacos de rede, limpos, secos, sem resíduos de fertilizantes ou outros que possam contaminar o produto. Conteúdo: no máximo 20 kg úteis. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
21	<p>PÊRA - Características técnicas: devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagens: acondicionadas em caixas limpas com 20kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
22	<p>PINHÃO - Características técnicas: Sementes já tiradas da pinha, graudas, uniformes. Sem presença de terra, folhas, falhas ou outras sujidades, nem vestígios de insetos ou gorgulhos. Sendo proibido acondicionar os pinhões em sacos de ráfia ou qualquer embalagem onde foram utilizados fertilizantes. Embalagens: os pinhões devem vir acondicionados em sacos secos, limpos e sem umidade. Empacotados em saco tipo rede com sacos de 5 kg. Rotulagem/etiquetas: deverá constar a data da colheita e do empacotamento, nome do produtor e da localidade. Transporte: devem</p>

	<p>ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
23	<p>BERGAMOTA/ POKAN - Características técnicas: grupo 1, classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar perfeito estado de maturação e conservação. Apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade como: 35% de suco, SS (°BRIX) teor mínimo de açúcar 9%. Não devem apresentar defeitos muito graves como: difuso leve ou grave (melanose e falsa ferrugem), ou ainda profundo grave, outros danos mecânicos, ou defeito grave de formato do fruto. Não devem apresentar defeitos associados a ferimentos: bolor azul, bolor verde, podridão de aspergillus, podridão azeda, podridão de fusarium, podridão peduncular ou podridão de Trichoderma. Não deve conter frutos com: doenças e pragas de campo com evolução pós-colheita: Antracnose, podridão negra ou vestígios de mosca das frutas. Não deve conter ainda defeitos graves associados à injúria pós-colheita: dano por etileno e dano por frio (defeito fisiológico), lesão profunda, oleocelose. Defeitos de campo: quimera, fitotoxidez (efeitos fisiológicos), leprose, verrugose, pinta preta, cochonilha e outros danos, murcho (perda de turgor e desidratação aparente) ou seco (fruto que apresenta o rendimento de suco inferior aos requisitos mínimos de sua variedade), imaturo ou passado (fruto em estágio avançado de maturação ou senescência), que apresenta textura mole, odor peculiar e alteração típica de sabor. Embalagens: acondicionadas em caixas limpas com 20kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
24	<p>REPOLHO - Características técnicas: com as folhas externas limpas, livres de terra aderente sendo que estas não deverão ser retiradas, peso médio por cabeça 2 kg, variando entre 1,5 kg a 2,5 kg. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagens: acondicionadas em sacos limpos de ráfia tipo rede, com 12 unidades. Sendo proibido acondicionar em sacos de ráfia onde foram utilizados fertilizantes. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
25	<p>MEL DE ABELHA - Ingredientes: produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar. Características gerais: o mel não poderá conter substâncias estranhas. O produto não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro e sabor: próprios. Sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes. Apresentação: Embalagens plásticas de 1 kg. Possuir etiquetas com o nome do produtor e local de origem, data de envase e data de validade.</p>
26	<p>TEMPERO VERDE - Características técnicas: Salsinha e/ou cebolinha verde, com folhas lisas, firmes e viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente, sem sinais de danos de insetos, sem pontas secas, sem danos fisiológicos, ou manchas causadas por fungos, sem sinal de murcho e aspecto queimado. Maços amarrados firmemente em média com 80 gramas, não inferior a 75 gramas. Embalagens: deverão ser acondicionadas em caixas de material plástico retornável, limpas e secas. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
27	<p>TOMATE - Características técnicas: o lote de tomate a ser comercializado deverá ter homogeneidade de cor, calibre, formato e qualidade. Deve ser do tipo paulista, ou caqui salada, longa vida, de formato redondo ou oblongo. A coloração deve ser salada, não maduro, de</p>

	<p>tamanho médio a grande de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Se for de formato redondo, o tamanho deve ser de: 65 mm até 70 mm, ou 70 mm até 80 mm (considerados médios), acima de 80 mm até 90 mm, ou 90 mm até 100 mm(considerados grandes). As tolerâncias deverão estar de acordo com Portaria MARA (Ministério da Agricultura e Reforma Agrária) nº 553, de 30 de agosto de 1995. Os tomates deverão apresentar características do cultivar bem definidas: serem sãos, inteiros, limpos e livres de umidade extrema anormal. Será “desclassificado” e terá proibida sua comercialização todo o tomate que apresentar resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, e sabor e/ou odor estranho ao produto. Não deverá apresentar defeitos graves como: podridão, passado, dano por geada, podridão apical, queimado, ou com danos profundos. Embalagens: os tomates deverão ser acondicionados em caixas limpas e secas e paletizáveis com 10 kg de conteúdo útil. As caixas deverão ser limpas, de material lavável de plástico e retornável. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
28	<p>MELÃO - Fruto de 1ª qualidade, fresco, fruto com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona</p>
29	<p>UVA - Características técnicas: produtos frescos, sem partes escuras ou amolecidas, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, jamais ter passado o ponto de maturação do produto (grãos de uva que se soltam dos cachos). Embalagens: as uvas deverão ser acondicionadas em caixas de material plástico retornável, limpas e secas. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>
30	<p>BRÓCOLIS (chinês ou ramoso) - Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.</p>
31	<p>BOLO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Bolo sem glúten e sem lactose- sabores diversos. Ingredientes mínimos: Farinhas (farinha de arroz integral, farinha de coco, farinha de chia, farinha de linhaça, farinha de milho, farinha de aveia (sem glúten), polvilho doce ou azedo, amido de milho, fécula de batata e ou araruta), açúcar, fermento químico, ovos de galinha, gordura. Não deve conter glúten ou lactose. Deve pesar 500 gramas a unidade.</p> <p>- Carteira de saúde do manipulador, estando válida, declaração de SIM e/ou Alvará Sanitário de Funcionamento, estando válidos. O mesmo deve possuir rótulo com informações conforme legislação.</p>
32	<p>PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Pão sem glúten e sem lactose de sabores diversos. Ingredientes mínimos: Farinhas (farinha de arroz integral, farinha de coco, farinha de chia, farinha de linhaça, farinha de milho, farinha de aveia (sem glúten), polvilho doce ou azedo, amido de milho, fécula de batata e ou araruta), açúcar, fermento biológico, água, sal, gordura. Não deve conter glúten ou lactose. Deve pesar 500 gramas a unidade.</p> <p>- Carteira de saúde do manipulador, estando válida, declaração de SIM e/ou Alvará Sanitário de Funcionamento, estando válidos. O mesmo deve possuir rótulo com informações conforme legislação.</p>

*Os gêneros alimentícios poderão ser substituídos quando houver à necessidade, desde que

os produtos substitutos constem na mesma chamada pública, sejam correlatos nutricionalmente, sendo atestado e aprovado pelo Responsável Técnico. Tal solicitação deverá ser feita com no mínimo 05 (cinco) dias de antecedência, antes da data prevista para entrega.

Daniel Tadeu Francisco
Mat. 17.412

LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Nº	Produto	Quantidade	Local de entrega	Periodicidade de entrega
1	ABOBRINHA	3.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
2	ALFACE	28.800	Armazém da alimentação escolar	Semanal
3	AMEIXA	6.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
4	BANANA CATURRA	10.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
5	BANANA PRATA	10.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
6	BATATA DOCE	2.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
7	BATATA BAROA	2.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
8	BETERRABA	5.100	Armazém da alimentação escolar	Semanal
9	BRÓCOLIS (CHINES OU RAMOSO)	2.000	Armazém da alimentação escolar	Mensal
10	CAQUI	10.000	Armazém da alimentação escolar	Mensal
11	CEBOLA	10.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
12	CENOURA	11.200	Armazém da alimentação escolar	Semanal
13	CHUCHU	2.800	Armazém da alimentação escolar	Semanal
14	COUVE MANTEIGA	15.000	Armazém da alimentação escolar	Mensal
15	FEIJÃO PRETO	10.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
16	FEIJÃO VERMELHO	5.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
17	LARANJA	32.000	Armazém da alimentação escolar	Mensal
18	MAÇÃ	16.000	Armazém da alimentação escolar	Mensal
19	MANDIOCA CONGELADA	2.800	Armazém da alimentação escolar	Semanal
20	MELÃO	1.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
21	PÊSSEGO	8.000	Armazém da alimentação escolar	Quinzenal
22	MORANGA CABOTIÁ	9.800	Armazém da alimentação escolar	Semanal
23	PÊRA	4.000	Armazém da	Quinzenal

			alimentação escolar	
24	PINHÃO	6.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
25	POKAN	16.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
26	REPOLHO BRANCO	6.500	Armazém da alimentação escolar	Semanal
27	MEL DE ABELHA	3.360	Armazém da alimentação escolar	Semanal
28	TEMPERO VERDE	28.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
29	TOMATE	10.000	Armazém da alimentação escolar	Semanal
30	UVA	12.000	Armazém da alimentação escolar	Mensal
31	PÃO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE	450	Armazém da alimentação escolar	Semanal
32	BOLO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE	600	Armazém da alimentação escolar	Semanal

7. PAGAMENTO

7.1 O(s)

pagamento(s) será (ão) efetuado(s) mensalmente, em até 15 (quinze) dias da disponibilização em conta da(s) parcela(s) do(s) recurso(s) repassado(s) pelo(s) Fundo(s) do(s) respectivo(s) Ministério(s), proveniente(s) de Convênio(s) inerente(s) ao mês, à vista da(s) nota(s) fiscal (is) decorrente(s), devidamente atestada(s) pelo órgão responsável receptor;

7.2 Nenhum pagamento será efetuado à Contratada, enquanto houver pendência de liquidação da obrigação;

7.3 O pagamento será efetuado através de depósito bancário *online* em nome do Contratado, em conta na instituição bancária indicada;

7.4 Os valores dos produtos poderão ser revistos, desde que requeridos expressamente e devidamente justificados, levando em conta para esse efeito, os preços praticados no mercado.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. O presente edital de Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: junto ao Armazém da Alimentação Escolar, situado à Av. Belizário Ramos nº 5043, nesta cidade, telefone (49) 3225- 3828, no horário de expediente. Na Secretaria Municipal da Educação, situada à Av. Papa João XXIII, 1115, Bairro: Petrópolis. Nestes locais poderão ser retiradas cópias deste edital ou através do site www.lages.sc.gov.br.

9.2. A entrega deverá ser efetuada em veículo fechado ou coberto com lona, toda segunda-feira até às 10:00, conforme cronograma.- Os produtos solicitados deverão ser entregues no Armazém de Alimentação Escolar, sito Av. Belizário Ramos nº 5043, Bairro São Cristóvão, CEP 88509-100, Lages/SC.

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

9.4. 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 = n° de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

9.3. 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](#).

Lages, 20 dezembro de 2019.

SECRETÁRIO (A) MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO II
CONTRATO N.º/2020
CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA
AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua_____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____(grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da [Lei nº 11.947/2009](#) e da [Lei nº 8.666/93](#), e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º ___, 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, 1º semestre de 2018, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º ___, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

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

b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 03/2015, pela Resolução CD/FNDE n.º 26/2013, pela [Lei n.º 8.666/1993](#) e pela [Lei n.º 11.947/2009](#), em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até _____ de _____ de _____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de _____ 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.

Lages, SC, ____ de _____ de _____.

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

MUNICIPAL _____ PREFEITO

TESTEMUNHAS:

1. _____

2.

21	Pêssego	Kg				R\$ 5,90									R\$ 5,00	R\$ 4,00					R\$ 4,97	
22	Moranga cabotiá	Kg	R\$ 2,49	R\$ 2,29			R\$ 2,50	R\$ 3,00		R\$ 2,45			R\$ 2,50				R\$ 2,00					R\$ 2,46
23	Pêra	Kg	R\$ 6,99	R\$ 9,99	R\$ 6,99										R\$ 6,49	R\$ 4,00						R\$ 6,89
24	Pinhão	Kg		R\$ 6,99		R\$ 4,90							R\$ 5,00									R\$ 5,63
25	Pokan	Kg	R\$ 2,99	R\$ 2,99		R\$ 1,70									R\$ 2,99	R\$ 2,50						R\$ 2,63
26	Repolho	Un	R\$ 1,99	R\$ 2,49	R\$ 1,89															R\$ 4,00		R\$ 2,59
27	Mel de abelha	kg						R\$ 27,00						R\$ 14,40	R\$ 18,00							R\$ 19,80
28	Tempero verde	Mç						R\$ 2,00		R\$ 2,29			R\$ 2,00								R\$ 2,00	R\$ 2,07
29	Tomate	Kg	R\$ 3,99	R\$ 3,99			R\$ 6,39	R\$ 4,50														R\$ 4,72
30	Uva	Kg				R\$ 9,90									R\$ 5,00	R\$ 4,00						R\$ 6,30
31	Pão s/ glúten s/ lactose	Kg									R\$ 23,80	R\$ 20,00								R\$ 16,00	R\$ 30,00	R\$ 22,45
32	Bolo s/ glúten s/ lactose	Kg										R\$ 31,07								R\$ 16,00	R\$ 30,00	R\$ 25,69

MÉDIA DE PREÇOS FINAL – PREÇO DE AQUISIÇÃO*

SUPERMERCADOS LOCAIS, COOPERATIVAS E AGRICULTORES FAMILIARES

	ITEM	UNID.	MÉDIA FINAL - PREÇO DE AQUISIÇÃO*
1	ABOBRINHA	Kg	RS 2,59
2	ALFACE	Mç	RS 2,09
3	AMEIXA	Kg	RS 6,46
4	BANANA CATURRA	Kg	RS 3,21
5	BANANA PRATA	Kg	RS 3,03
6	BATATA DOCE	Kg	RS 2,53
7	BATATA BAROA	Kg	RS 6,53
8	BETERRABA	Kg	RS 2,59
9	BRÓCOLIS	Un	RS 3,09
10	CAQUI	Kg	RS 4,39
11	CEBOLA	Kg	RS 3,49
12	CENOURA	Kg	RS 3,02
13	CHUCHU	Kg	RS 2,33
14	COUVE MANTEIGA	Mç	RS 2,40
15	FEIJÃO PRETO	Kg	RS 5,17
16	FEIJÃO VERMELHO	Kg	RS 8,16
17	LARANJA	Kg	RS 2,39
18	MAÇÃ	Kg	RS 5,07
19	MANDIOCA CONGELADA	Kg	RS 4,98
20	MELÃO	Kg	RS 3,78
21	PÊSSEGO	Kg	RS 4,97
22	MORANGA CABOTIÁ	Kg	RS 2,46
23	PÊRA	Kg	RS 6,89
24	PINHÃO	Kg	RS 5,63
25	POKAN	Kg	RS 2,63
26	REPOLHO	Un	RS 2,59
27	MEL DE ABELHA	kg	RS 19,80
28	TEMPERO VERDE	Mç	RS 2,07
29	TOMATE	Kg	RS 4,72
30	UVA	Kg	RS 6,30
31	PÃO S/ GLÚTEN S/ LACTOSE	Kg	RS 22,45
32	BOLO S/ GLÚTEN S/ LACTOSE	Kg	RS 25,69

* Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar.

Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o Artigo 29 da Resolução FNDE nº 26/2013, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá

considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

ANEXO

IV MODELO DE

PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2017					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta	
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade Prefeitura do Município de Lages/ Secretaria Municipal de Educação		2. CNPJ 82.777.301/0001-90		3. Município/UF Lages/SC	
4. Endereço Rua: Benjamin Constant, 13 – Centro – Lages/SC		5. DDD/Fone (49) 3221-1100			
6. Nome do representante e e-mail Antonio Ceron e-mail: gapre@lages.sc.gov.br		7. CPF 021.394.809-53			
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n 02/2017 (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE							
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2017							
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES							
GRUPO INFORMAL							
1. Nome do Proponente			2. CPF				
3. Endereço			4. Município/UF		5. CEP		
6. E-mail (quando houver)			7. Fone				
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não			9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone		
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade Prefeitura do Município de Lages/ Secretaria Municipal de Educação		2. CNPJ 82.777.301/0001-90		3. Município Lages/SC			
4. Endereço Rua: Benjamin Constant, 13 – Centro – Lages/SC				5. DDD/Fone (49) 3221-1100			
6. Nome do representante e e-mail Antonio Ceron e-mail: gapre@lages.sc.gov.br			7. CPF 021.394.809-53				
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total		
					Total agricultor		
					Total agricultor		
					Total agricultor		
					Total agricultor		
					Total agricultor		
					Total agricultor		
					Total agricultor		
					Total do projeto		
OBS: * Preço publicado no Edital n 03/2015 (o mesmo que consta na chamada pública).							
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO							
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos		

				Total do projeto:	

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

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2017					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n 03/2015 (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome Prefeitura do Município de Lages/ Secretaria Municipal de Educação		CNPJ 82.777.301/0001-90		Município Lages/SC	
Endereço Rua: Benjamin Constant, 13 – Centro – Lages/SC				Fone (49) 3221-1100	
Nome do Representante Legal Antonio Ceron - e-mail: gapre@lages.sc.gov.br			CPF 021.394.809-53		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:			