



**EDITAL**  
**CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR 9/2023-0001**

Chamada Pública nº **9/2023-0001**, 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, Resoluções CD/FNDE 06/2020, 20/2020, 21/2021 e demais do FNDE publicadas relativas ao PNAE.

A Prefeitura Municipal Pau dos Ferros/RN, pessoa jurídica de direito público, com sede à avenida Getúlio Vargas, nº1323, inscrita no CNPJ sob n.08.148.421/0001-76, representada neste ato pela Prefeita Municipal, Marianna Almeida Nascimento, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, 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 que compreende da sua publicação a 31 de dezembro de 2023. Os interessados (Grupos Formais, informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 15 de maio (no horário de expediente, de 08:00 às 13:00 h) até às 09h00 horas do dia 07 de junho de 2023, na sede da Comissão Permanente de Licitação, localizada na Av. Getúlio Vargas, 1913, centro, Pau dos Ferros – RN.

**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 especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	<b>ABÓBORA/JERIMUM CABOCLO:</b> In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	948,00	4,26	4.038,48



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
2.	<p><b>ABÓBORA/JERIMUM DE LEITE:</b> In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	1.320,00	3,59	4.738,80
3.	<p><b>ABOBRINHA MENINA –</b> Íntegra, sem manchas, coloração e tamanho uniformes. Intacta, sem lesões, rachaduras ou cortes. Isenta de danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	1.030,00	4,33	4.459,90
4.	<p><b>ACEROLA:</b> In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embaladas em sacos transparentes de 1kg com identificação do fornecedor.</p>	KG	4.360,00	5,89	25.680,40



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
5.	<p><b>CAJÚ</b> In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embaladas em sacos transparentes de 1kg com identificação do fornecedor.</p>	KG	1.900,00	5,55	10.545,00
6.	<p><b>ALFACE:</b> Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes tamanho e coloração uniformes. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	3.120,00	10,35	32.292,00
7.	<p><b>BANANA PACOVAN:</b> In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	8.600,00	4,33	37.238,00



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
8.	<p><b>BANANA PRATA:</b> In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	7.900,00	4,39	34.681,00
9.	<p><b>BANANA MAÇÃ</b> In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	3.200,00	5,66	18.112,00
10.	<p><b>BATATA DOCE:</b> Tipo roxa, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	3.100,00	3,68	11.408,00



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
11.	<p><b>BETERRABA:</b> In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	670,00	4,79	3.209,30
12.	<p><b>BOLO CASEIRO SIMPLES</b> (bolo de ovos) sabor fofo, milho, redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do (a) agricultor (a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.</p>	KG	1.980	15,89	31.402,80





ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
13.	<p><b>COENTRO</b> Integra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC frestados. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	898,00	11,11	9.976,78
14.	<p><b>CEBOLINHA</b> Integra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC frestados. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	620,00	10,36	6.423,20
15.	<p><b>COUVE:</b> Couve manteiga fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.</p>	KG	890,00	10,36	9.220,40



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
16.	<p><b>CENOURA:</b> In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	6.169,00	5,68	35.039,92
17.	<p><b>FEIJÃO MACASSAR:</b> De primeira qualidade, embalado em sacos plásticos transparentes de 1kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	KG	2.757,00	8,75	24.123,75
18.	<p><b>FEIJÃO VERDE</b> De primeira qualidade, embalado em sacos plásticos transparentes de 1kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	Kg	1.500,00	11,28	16.920,00



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
19.	<p><b>GOIABA VERMELHA:</b> In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	5.480,00	4,50	24.660,00
20.	<p><b>LIMÃO:</b> Tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	1.016,00	5,61	5.699,76
21.	<p><b>MACAXEIRA:</b> In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	4.200,00	3,27	13.734,00





ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
22.	<p><b>MANGA:</b> In natura, tipo formosa de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	4.700,00	3,46	16.262,00
23.	<p><b>MELANCIA:</b> In natura, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda tamanho e coloração uniforme. De primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	1.150,00	2,10	2.415,00



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
24.	<p><b>MELÃO:</b> In Natura, de primeira, de polpa alaranjada e doce, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	5.600,00	3,28	18.368,00
25.	<p><b>MAMÃO FORMOSA</b> In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA</p>	KG	3.050,00	3,39	10.339,50
26.	<p><b>MANTEIGA DE GARRAFA</b> Embalagem 500g Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.</p>	LT	630,00	16,33	10.287,90



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
27.	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> Integra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC frestados.	KG	1.330,00	5,62	7.474,60
28.	<b>POLPA DE FRUTA (ACEROLA)</b> Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	2.510,00	9,62	24.146,20
29.	<b>POLPA DE FRUTA (GOIABA)</b> Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	2.510,00	9,21	23.117,10
30.	<b>POLPA DE FRUTA (CAJÁ)</b> Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	2.510,00	7,65	19.201,50
31.	<b>POLPA DE FRUTA (MANGA)</b> Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	2.510,00	9,27	23.267,70



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
32.	<b>TOMATE:</b> In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.510,00	5,09	12.775,90
33.	<b>Doce de leite</b> , sem corantes, feito a base de leite, embalagem plástica atóxica de 1kg, rótulo com informações do produto, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.	KG	250,00	21,33	5.332,50
34.	<b>CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA</b> , De qualidade, resfriada ou in natura, com no máximo 15% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).	KG	2.150,00	25,85	55.577,50
35.	<b>CARNE BOVINA DE 2ª MUSCULO</b> De qualidade, resfriada ou in natura, com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).	KG	660,00	25,74	16.988,40



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
36.	<b>CARNE BOVINA TIPO COSTELA,</b> De qualidade, resfriada ou in natura, com no máximo 15% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).	KG	1.010,00	20,46	20.664,60
37.	<b>CARNE BOVINA DE 2ª</b> De qualidade, resfriada ou in natura, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).	KG	2.650,00	27,07	44.665,50
38.	<b>FRANGO CAIPIRA:</b> Resfriado, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	5.900,00	17,91	105.669,00

\*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020, Art.31)

## 2. FONTE DE RECURSO

2.1. Informamos que os recursos destinados às despesas decorrentes da compra dos produtos





pretendidos pelo Poder Público Municipal se encontram alocados no Orçamento Geral do Município, exercício de 2023, Unidade Orçamentaria 2023, 06.001 – Secretaria de Educação: **2081 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (creche) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **2088 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (Pré-Escola) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **2074 Programa de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **2093 Programa de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 55202000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (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 no capítulo V da Resolução CD/FNDE 06/2020 com alterações da Resolução CD/FNDE 20/2020 e 21/2021 que dispõe sobre o PNAE.

#### **3.1. ENVELOPE Nº 01 – 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 higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- 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 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 higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;  
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 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, assinado pelo seu representante legal;

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 higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

### **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 01.

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 05 dias úteis, após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 10 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos no capítulo V da Resolução CD/FNDE 06/2020 com alterações da Resolução CD/FNDE 20/2020 e 21/2021 que dispõe sobre o PNAE.

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

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

### **5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

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



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

- I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV – o grupo de projetos do estado tem 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;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

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

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);<sup>43</sup>

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

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4 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

## **6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

O(s) fornecedor (es) classificado(s) deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na Comissão Permanente de Licitação, com sede à Av. Getúlio Vargas, 1913, centro, Pau dos Ferros – RN, **05 dias úteis após o resultado das classificações (estabelecido em sessão pública)**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em até 5 dias úteis após o prazo da apresentação das amostras.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID
<p><b>BOLO CASEIRO SIMPLES</b> (bolo de ovos) sabor fofo, milho, redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do (a) agricultor (a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.</p>	KG
<p><b>CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA,</b> De qualidade, resfriada ou in natura, com no máximo 15% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).</p>	KG
<p><b>CARNE BOVINA DE 2ª MUSCULO</b> De qualidade, resfriada ou in natura, com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).</p>	KG
<p><b>CARNE BOVINA TIPO COSTELA,</b> De qualidade, resfriada ou in natura, com no máximo 15% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).</p>	KG
<p><b>CARNE BOVINA DE 2ª</b> De qualidade, resfriada ou in natura, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).</p>	KG
<p><b>FRANGO CAIPIRA:</b> Resfriado, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.</p>	KG



<p><b>CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA,</b> De qualidade, resfriada ou in natura, com no máximo 15% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).</p>	<p>KG</p>
<p><b>CARNE BOVINA DE 2ª MUSCULO</b> De qualidade, resfriada ou in natura, com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).</p>	<p>KG</p>
<p><b>CARNE BOVINA TIPO COSTELA,</b> De qualidade, resfriada ou in natura, com no máximo 15% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).</p>	<p>KG</p>

## 7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega e quantitativos dos gêneros alimentícios deverá ter um cronograma flexível de forma que o planejamento será feito conforme as condições de funcionamento das unidades de ensino municipal estabelecidas em decretos a nível municipal, estadual e/ou federal e a sazonalidade dos produtos. Sendo que as quantidades e datas de entrega serão repassados com antecedência de pelo menos 15 dias.

O local de entrega dos produtos serão as unidades de ensino municipal tendo o endereço e quantitativos para cada escola expressos nas ordens de compra a serem encaminhadas ao fornecedor do produto conforme planejamento prévio apresentado pelo setor municipal de Alimentação Escolar. São escolas da rede municipal a serem atendidas.

Nº	CMEI/ESCOLA	ENDEREÇO/ EMAIL
1.	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFª VERA LÚCIA DIÓGENES	Rua: Joel Praxedes - Riacho do Meio
2.	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFª TELMA BATALHA	Rua: Antônio Elias Feitosa, 573 – Paraiso
3.	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DJALMA DE FREITAS NOBRE	





4.	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL M <sup>a</sup> DAS GRAÇAS FEITOSA TORQUATO	Perímetro Irrigado Zona Rural
5.	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROF <sup>a</sup> M <sup>a</sup> DO SOCORRO QUEIROZ LIMA	Rua: Da Criança, S/N –São Benedito
6.	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROF <sup>a</sup> MARTA BATALHA	Rua: Francisco Floriano Ferreira, 16 Manoel Domingos
7.	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL SANTA TEREZINHA	Rua: Severino Rego, 481 – Paraíso
8.	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL SEVERINO DE FREITAS RÊGO	Rua Prof. Maguinaldo, SN- Manoel Deodato
9.	ESCOLA MUNICIPAL DR. JOSÉ TORQUATO DE FIGUEIREDO	Perímetro Irrigado Zona Rural
10.	ESCOLA MUNICIPAL ELPÍDIO VIRGÍNIO CHAVES	Rua: Dr. Galdino Bisneto dos Santos Lima, S/N João XIII
11.	ESCOLA MUNICIPAL FRANCISCO AIRES SEGUNDO	Rua: Austrália S/N, Nações Unidas
12.	ESCOLA MUNICIPAL FRANCISCO TORQUATO DO RÊGO	Rua: Capitão Pedro Vicente, 361 São Geraldo
13.	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA NILA RÊGO	Rua: Raimundo Severiano do Rego, SN - Princesinha do Oeste
14.	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR SEVERINO BEZERRA	Av. Senador Dinarte Mariz, 550 São Benedito
15.	ESCOLA MUNICIPAL SÃO BENEDITO	Rua: São João, 513 São Benedito
16.	UNIDADE DE ENSINO V FRANCELINO GRANJEIRO	Sítio Conceição
17.	UNIDADE DE ENSINO XII NARCISIA AMÉLIA DO NASCIMENTO	Sítio Tapera

**7.1** Em caso de aula presencial ou híbrida as entregas seguiram o seguinte cronograma:

ITEM	PRODUTO	Periodicidade de Entrega
1.	ABÓBORA/JERIMUM CABOCLO	Quinzenal
2.	ABÓBORA/JERIMUM DE LEITE	Quinzenal
3.	ABOBRINHA MENINA	Quinzenal
4.	ACEROLA	Quinzenal
5.	ALFACE	Semanal
6.	BANANA PACOVAN	Semanal
7.	BANANA PRATA	Semanal
8.	BANAN MAÇÃ	Semanal
9.	BATATA DOCE.	Semanal



10.	BETERRABA	Semanal
11.	BOLO CASEIRO SIMPLES:	Mensal
12.	CARNE BOVINA DE 2ª: Moída	Semanal
13.	CARNE BOVINA DE 2ª: Tipo músculo	Semanal
14.	CARNE BOVINA: Tipo costela	Semanal
15.	CARNE BOVINA DE 2ª: Inteira	Semanal
16.	CHEIRO VERDE:	Semanal
17.	COUVE	Quinzenal
18.	CENOURA.	Semanal
19.	DOCE DE LEITE	Mensal
20.	FEIJÃO MACASSAR	Quinzenal
21.	FRANGO CAIPIRA	Quinzenal
22.	GOIABA VERMELHA	Semanal
23.	LIMÃO	Semanal
24.	MACAXEIRA	Quinzenal
25.	MANGA	Semanal
26.	MELANCIA	Semanal
27.	MELÃO.	Semanal
28.	PIMENTÃO VERDE	Semanal
29.	TOMATE	Semanal

## 8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado e comprovação de recebimento do produto por parte do responsável na unidade de ensino, sendo o valor passado ao fornecedor através de Transferência bancária eletrônica para conta nominal e vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

## 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais:

- a) página oficial da prefeitura de pau dos ferros: <https://www.paudosferros.rn.gov.br/>
- b) Sede da Secretaria Municipal de Educação localizada na Avenida Getúlio Vargas, Centro, Pau dos Ferros/RN
- c) Na sede da EMATER-RN em Pau dos Ferros/RN localizada na R. Joaquim Torquato, 721

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

9.3. Em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 21 de 16 de novembro de 2021, o limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.



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\$ 40.000,00.

Pau dos Ferros/RN 15 de maio de 2023.

**David Jhenison Soares Fernandes**

Presidente da Comissão

Port. Nº 049/2023





**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1.OBJETO**

**1.1.** O objeto da presente chamada pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, direcionada ao atendimento da alimentação escolar nas unidades de ensino do município de Pau dos Ferros/RN durante o ano de 2023, conforme descrições e quantitativos constante neste termo de referência.

**2.DESCRICÃO DE OBJETO:**

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
39.	<b>ABÓBORA/JERIMUM CABOCLO:</b> In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	948,00	4,26	4.038,48
40.	<b>ABÓBORA/JERIMUM DE LEITE:</b> In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.320,00	3,59	4.738,80



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
41.	<b>ABOBRINHA MENINA</b> – Íntegra, sem manchas, coloração e tamanho uniformes. Intacta, sem lesões, rachaduras ou cortes. Isenta de danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.030,00	4,33	4.459,90
42.	<b>ACEROLA:</b> In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embaladas em sacos transparentes de 1kg com identificação do fornecedor.	KG	4.360,00	5,89	25.680,40
43.	<b>CAJÚ</b> In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embaladas em sacos transparentes de 1kg com identificação do fornecedor.	KG	1.900,00	5,55	10.545,00





ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
44.	<b>ALFACE:</b> Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes tamanho e coloração uniformes. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	3.120,00	10,35	32.292,00
45.	<b>BANANA PACOVAN:</b> In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	8.600,00	4,33	37.238,00
46.	<b>BANANA PRATA:</b> In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	7.900,00	4,39	34.681,00



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
47.	<b>BANANA MAÇÃ</b> In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	3.200,00	5,66	18.112,00
48.	<b>BATATA DOCE:</b> Tipo roxa, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	3.100,00	3,68	11.408,00
49.	<b>BETERRABA:</b> In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	670,00	4,79	3.209,30



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
50.	<p><b>BOLO CASEIRO SIMPLES</b> (bolo de ovos) sabor fofo, milho, redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do (a) agricultor (a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.</p>	KG	1.980	15,89	31.402,80
51.	<p><b>COENTRO</b> Integra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC frestados. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	898,00	11,11	9.976,78



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
52.	<b>CEBOLINHA</b> Integra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC frestados. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	620,00	10,36	6.423,20
53.	<b>COUVE:</b> Couve manteiga fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	KG	890,00	10,36	9.220,40
54.	<b>CENOURA:</b> In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	6.169,00	5,68	35.039,92



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
55.	<p><b>FEIJÃO MACASSAR:</b> De primeira qualidade, embalado em sacos plásticos transparentes de 1kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	KG	2.757,00	8,75	24.123,75
56.	<p><b>FEIJÃO VERDE</b> De primeira qualidade, embalado em sacos plásticos transparentes de 1kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	Kg	1.500,00	11,28	16.920,00
57.	<p><b>GOIABA VERMELHA:</b> In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	5.480,00	4,50	24.660,00





ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
58.	<b>LIMÃO:</b> Tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.016,00	5,61	5.699,76
59.	<b>MACAXEIRA:</b> In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4.200,00	3,27	13.734,00
60.	<b>MANGA:</b> In natura, tipo formosa de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4.700,00	3,46	16.262,00



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
61.	<p><b>MELANCIA:</b> In natura, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda tamanho e coloração uniforme. De primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	1.150,00	2,10	2.415,00
62.	<p><b>MELÃO:</b> In Natura, de primeira, de polpa alaranjada e doce, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	5.600,00	3,28	18.368,00



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
63.	<b>MAMÃO FORMOSA</b> In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	3.050,00	3,39	10.339,50
64.	<b>MANTEIGA DE GARRAFA</b> Embalagem 500g Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.	LT	630,00	16,33	10.287,90
65.	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> Integra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC frestados.	KG	1.330,00	5,62	7.474,60
66.	<b>POLPA DE FRUTA (ACEROLA)</b> Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	2.510,00	9,62	24.146,20



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
67.	<b>POLPA DE FRUTA (GOIABA)</b> Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	2.510,00	9,21	23.117,10
68.	<b>POLPA DE FRUTA (CAJÁ)</b> Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	2.510,00	7,65	19.201,50
69.	<b>POLPA DE FRUTA (MANGA)</b> Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	2.510,00	9,27	23.267,70
70.	<b>TOMATE:</b> In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.510,00	5,09	12.775,90
71.	<b>Doce de leite</b> , sem corantes, feito a base de leite, embalagem plástica atóxica de 1kg, rótulo com informações do produto, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.	KG	250,00	21,33	5.332,50



ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
72.	<b>CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA,</b> De qualidade, resfriada ou in natura, com no máximo 15% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).	KG	2.150,00	25,85	55.577,50
73.	<b>CARNE BOVINA DE 2ª MUSCULO</b> De qualidade, resfriada ou in natura, com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).	KG	660,00	25,74	16.988,40
74.	<b>CARNE BOVINA TIPO COSTELA,</b> De qualidade, resfriada ou in natura, com no máximo 15% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).	KG	1.010,00	20,46	20.664,60
75.	<b>CARNE BOVINA DE 2ª</b> De qualidade, resfriada ou in natura, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção municipal (SIM).	KG	2.650,00	27,07	44.665,50





ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
76.	<p><b>FRANGO CAIPIRA:</b> Resfriado, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.</p>	KG	5.900,00	17,91	105.669,00

### 3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

**3.1.** Justificamos que a referida solicitação se fundamenta no cumprimento da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, que normatizam a elaboração dos cardápios e definem as regras gerais para aquisição de gêneros alimentícios da Alimentação Escolar, incluído a obrigatoriedade de aquisição de no mínimo 30% do valor creditado pelo FNDE de produtos da agricultura familiar. Os produtos a serem adquiridos serão destinados ao atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede municipal.

### 4. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

**4.1.** Os produtos incluídos na pesquisa foram oriundos de um mapeamento local realizado pela EMATER-RN no ano corrente. Para compor o preço de aquisição de cada produto foi levado em consideração as seguintes variáveis: preço de venda dos produtos na feira livre, preço de venda dos produtos nos mercados locais, preço de venda dos produtos com os agricultores familiares e preço de venda dos produtos pesquisados pela EMATER-RN. Conforme relatório da pesquisa de preço anexado no processo.

### 5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



**5.1.** Informamos que os recursos destinados às despesas decorrentes da compra dos produtos pretendidos pelo Poder Público Municipal se encontram alocados no Orçamento Geral do Município, exercício de 2023, Unidade Orçamentaria 2023, 06.001 – Secretaria de Educação: **2081 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (creche) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **2088 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (Pré-Escola) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **2074 Programa de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **2093 Programa de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 55202000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

## **6. DA VIGÊNCIA DO PROCESSO DE CHAMADA PÚBLICA**

**6.1** O prazo do Processo de Chamada Pública será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação.

**6.1.1** Os contratos oriundos da chamada pública, poderão ter vigência de Até 12 meses, contados de sua assinatura, podendo tal prazo ser prorrogado nas hipóteses elencadas no parágrafo primeiro do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

**7.1** 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.

**7.2** Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;



III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

**7.3** 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;

**a)** para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

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

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);<sup>43</sup>

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

**b)** em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.



**7.4** 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 7.1 e 7.2

## **8. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

A entrega e quantitativos dos gêneros alimentícios deverá ter um cronograma flexível de forma que o planejamento será feito conforme as condições de funcionamento das unidades de ensino municipal estabelecidas em decretos a nível municipal, estadual e/ou federal e a sazonalidade dos produtos. Sendo que as quantidades e datas de entrega serão repassados com antecedência de pelo menos 15 dias.

O local de entrega dos produtos serão as unidades de ensino municipal tendo o endereço e quantitativos para cada escola expressos nas ordens de compra a serem encaminhadas ao fornecedor do produto conforme planejamento prévio apresentado pelo setor municipal de Alimentação Escolar. São escolas da rede municipal a serem atendidas.

<b>Nº</b>	<b>CMEI/ESCOLA</b>	<b>ENDEREÇO/ EMAIL</b>
<b>1.</b>	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFª VERA LÚCIA DIÓGENES	Rua: Joel Praxedes - Riacho do Meio
<b>2.</b>	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFª TELMA BATALHA	Rua: Antônio Elias Feitosa, 573 – Paraíso
<b>3.</b>	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DJALMA DE FREITAS NOBRE	
<b>4.</b>	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL Mª DAS GRAÇAS FEITOSA TORQUATO	Perímetro Irrigado Zona Rural
<b>5.</b>	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFª Mª DO SOCORRO QUEIROZ LIMA	Rua: Da Criança, S/N –São Benedito
<b>6.</b>	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFª MARTA BATALHA	Rua: Francisco Floriano Ferreira, 16 Manoel Domingos
<b>7.</b>	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL SANTA TEREZINHA	Rua: Severino Rego, 481 – Paraíso
<b>8.</b>	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL SEVERINO DE FREITAS RÊGO	Rua Prof. Maguinaldo, SN- Manoel Deodato
<b>9.</b>	ESCOLA MUNICIPAL DR. JOSÉ TORQUATO DE FIGUEIREDO	Perímetro Irrigado Zona Rural



10.	ESCOLA MUNICIPAL ELPÍDIO VIRGÍNIO CHAVES	Rua: Dr. Galdino Bisneto dos Santos Lima, S/N João XIII
11.	ESCOLA MUNICIPAL FRANCISCO AIRES SEGUNDO	Rua: Austrália S/N, Nações Unidas
12.	ESCOLA MUNICIPAL FRANCISCO TORQUATO DO RÊGO	Rua: Capitão Pedro Vicente, 361 São Geraldo
13.	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA NILA RÊGO	Rua: Raimundo Severiano do Rego, SN - Princesinha do Oeste
14.	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR SEVERINO BEZERRA	Av. Senador Dinarte Mariz, 550 São Benedito
15.	ESCOLA MUNICIPAL SÃO BENEDITO	Rua: São João, 513 São Benedito
16.	UNIDADE DE ENSINO V FRANCELINO GRANJEIRO	Sítio Conceição
17.	UNIDADE DE ENSINO XII NARCISIA AMÉLIA DO NASCIMENTO	Sítio Tapera

**8.1** Em caso de aula presencial ou híbrida as entregas seguiram o seguinte cronograma:

ITEM	PRODUTO	Periodicidade de Entrega
1.	ABÓBORA/JERIMUM CABOCLO	Quinzenal
2.	ABÓBORA/JERIMUM DE LEITE	Quinzenal
3.	ABOBRINHA MENINA	Quinzenal
4.	ACEROLA	Quinzenal
5.	ALFACE	Semanal
6.	BANANA PACOVAN	Semanal
7.	BANANA PRATA	Semanal
8.	BANAN MAÇÃ	Semanal
9.	BATATA DOCE.	Semanal
10.	BETERRABA	Semanal
11.	BOLO CASEIRO SIMPLES:	Mensal
12.	CARNE BOVINA DE 2ª: Moída	Semanal
13.	CARNE BOVINA DE 2ª: Tipo músculo	Semanal
14.	CARNE BOVINA: Tipo costela	Semanal
15.	CARNE BOVINA DE 2ª: Inteira	Semanal
16.	CHEIRO VERDE:	Semanal
17.	COUVE	Quinzenal
18.	CENOURA.	Semanal
19.	DOCE DE LEITE	Mensal
20.	FEIJÃO MACASSAR	Quinzenal
21.	FRANGO CAIPIRA	Quinzenal
22.	GOIABA VERMELHA	Semanal





23.	LIMÃO	Semanal
24.	MACAXEIRA	Quinzenal
25.	MANGA	Semanal
26.	MELANCIA	Semanal
27.	MELÃO.	Semanal
28.	PIMENTÃO VERDE	Semanal
29.	TOMATE	Semanal

## 9. CLASSIFICAÇÃO DOS FORNECIMENTOS

9.1. Os fornecimentos a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

9.2. A prestação dos fornecimentos não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

## 10. FORMA DE FORNECIMENTO DO OBJETO

10.1. O prazo para o início do fornecimento do objeto será a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

10.2. A CONTRATADA será civil e criminalmente responsável por todo e qualquer acidente ou danos causados aos funcionários ou a terceiros, na realização dos fornecimentos contratados, inclusive pagamento de indenizações devidas;

10.3. Os fornecimentos serão prestados e tidos como concluído provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

10.4. Os fornecimentos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.5. Os fornecimentos serão tidos como totalmente prestados definitivamente, após a constatação e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

10.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada



pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**11.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

**11.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos fornecimentos, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

**11.3.** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos fornecimentos, fixando prazo para a sua correção;

**11.4.** Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

**11.5.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber.

## **12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**12.1.** Executar os fornecimentos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

**12.2.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

**12.3.** Não transferir a outrem o objeto deste termo de referência, exceto nos casos de subcontratação parcial, desde que expressamente autorizados pelo CONTRATANTE.

**12.4.** Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração, quando couber;

**12.5.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos



à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

**12.6.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos fornecimentos a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

**12.7.** Vedar a utilização, na execução dos fornecimentos, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

**12.8.** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

**12.9.** Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do fornecimento;

**12.10.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

**12.11.** Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do fornecimento, conforme descrito neste Termo de Referência;

**12.12.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

**12.13.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

**12.14.** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos fornecimentos;

**12.15.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

**12.16.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**12.17.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do



contrato;

**12.18.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**13.1.** É vedada a subcontratação total do objeto do contrato.

**13.2.** Será admitida a subcontratação dos listados no Item 2 (dois) desse Termo de Referência, se previamente aprovada pela FISCALIZAÇÃO, e que não constituem o escopo principal do objeto, restrita, contudo, ao percentual máximo de **20%** (vinte por cento) do orçamento, devendo a empresa indicada pela licitante contratada, antes do início da realização dos serviços, apresentar documentação que comprove sua habilitação jurídica, regularidade fiscal e a qualificação técnica necessária.

**13.3.** Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

**13.4.** O edital rege os demais procedimentos que deverão seguir em caso de subcontratação.

### **14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

**14.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos fornecimentos e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

**14.2.** A verificação da adequação da prestação do fornecimento deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

**14.3.** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará.

**14.4.** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do fornecimento em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis



previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

**14.5.** O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos fornecimentos.

**14.6.** O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do fornecimento, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**14.7.** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos fornecimentos deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

**14.8.** O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

**14.9.** O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

**14.10.** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**15.1.** Na hipótese de a CONTRATADA inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993 e ao pagamento de multa nos seguintes termos:

**15.1.1.** Pelo atraso na realização do fornecimento: 1% (um por cento) do valor do fornecimento não





executado, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

**15.1.2.** Pela recusa em efetuar a execução, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de conclusão estipulado: 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

**15.1.3.** Pela demora da execução do fornecimento, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor contratado, por dia decorrido;

**15.1.4.** Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

**15.2.** As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

**15.3.** As importâncias relativas a multas serão descontadas do pagamento porventura devido à CONTRATADA, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

**15.4.** A CONTRATANTE poderá, ainda, cancelar a Nota de Empenho decorrente da Cotação Eletrônica de Preços, sem prejuízo das penalidades previstas nos subitens anteriores e de outras previstas em lei.

**15.5.** A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela CONTRATANTE.

**15.6.** O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal ou do crédito existente na CONTRATANTE em relação à CONTRATADA. Caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

**15.7.** As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da CONTRATANTE, devidamente justificado.

**15.8.** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**15.9.** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

## **16. DO PAGAMENTO**

**16.1.** O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado e comprovação de recebimento do



produto por parte do responsável da unidade de ensino, sendo o valor passado ao fornecedor através de transferência bancária eletrônica para conta nominal e vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

## **17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**17.1.** A Empresa deverá arcar com todos os custos e despesas, diretas ou indiretas, decorrentes da prestação de fornecimento, sem qualquer ônus à PMPF.

**17.2.** A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais:

**17.2.1** página oficial da prefeitura de Pau dos Ferros/RN: <https://www.paudosferros.rn.gov.br/>

**17.2.2** Sede da Secretaria Municipal de Educação localizada na Avenida Getúlio Rêgo Vargas, Centro, Pau dos Ferros/RN

**17.2.3** Na Sede da EMATER-RN em Pau dos Ferros/RN localizada na R. Joaquim Torquato, 721.

## **18. O FORO COMPETENTE**

**18.1.** Fica eleito o Foro da Comarca de Pau dos Ferros/RN, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Pau dos Ferros/RN, 17 de Março de 2023.

**ERICO DANTAS DE SOUZA**  
Gerente de Compras



**ANEXO II**  
**Modelo Proposto de Contrato de Venda**  
(MODELO)

CONTRATO N.º /2023

**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 nº \_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA:**

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, \_\_\_ semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º \_\_\_\_\_, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA QUINTA:** As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: \_\_\_\_\_ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – Pnae



**CLÁUSULA SEXTA:** O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea “a”, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

**CLÁUSULA SÉTIMA:**

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

**CLÁUSULA OITAVA:** O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 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.

d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:** O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º \_\_\_\_\_/20XX, pela Resolução CD/FNDE nº \_\_\_\_/20XX, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 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.

\_\_\_\_\_ (município), \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA (Grupo Formal)

\_\_\_\_\_  
PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_







### ANEXO III

Modelo Proposto de Pesquisa de Preço

### PESQUISA DE PREÇO

**Produtos Convencionais** (aqueles produzidos com o uso de agroquímicos).

Produtos	Mercado 01	Mercado 02	Mercado 03	Preço Médio	Preço de Aquisição*
	Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Data: Nome: CNPJ: Endereço:		

\*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 xx/201x, 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.



**Produtos Orgânicos ou Agroecológicos** (produzidos sem o uso de agroquímicos).

<b>Produtos</b>	<b>*Mercado 01</b> Nome:CNPJ: Endereço:	<b>Mercado 02</b> Nome:CNPJ: Endereço:	<b>Mercado 03</b> Nome:CNPJ: Endereço:	<b>PreçoMédio</b>	<b>*Preço deAquisição</b>

\* Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar. A Entidade Executora que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescer os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. (Resolução nº 26/2013, Art. 29: §2º).

Quando houver mercados de produtos orgânicos a pesquisa de preços deve ser nesses mercados. 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 xx/201x, 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

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>			
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº</b>			
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>			
<b>GRUPO FORMAL</b>			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF	
5- Email		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	
<b>II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>			

1. Nome da Entidade	2.CNPJ	3.Município/UF
4. Endereço	5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail		7.CPF

<b>III – RELAÇÃO DE PRODUTOS</b>						
	1.Produto	2.Unidad e	3.Quantida de	4.Preço de Aquisição*		5.Cronograma de Entrega dos produtos
				4.1.Unitári o	4.2.Total	
OBS:	* Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					

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



Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:





Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--						
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO INFORMAL						
1. Nome do Proponente			2. CPF			
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP		
6. E-mail (quando houver)		7. Fone				
8. Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone		
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES						
	1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade			2. CNPJ		3. Município	
4. Endereço				5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor







**Modelo IV - Proposto para os Fornecedores Individuais**

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>					
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--</b>					
<b>I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR</b>					
<b>FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL</b>					
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		
<b>II- Relação dos Produtos</b>					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
* Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (omesmo que consta na chamada pública).					
<b>OBS III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal				CPF:	

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

Local e Data:

Assinatura do Fornecedor Individual

CPF:



## ANEXO V

### DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)

O(A) (nome do Grupo Formal) \_\_\_\_\_,  
CNPJ nº \_\_\_\_\_, DAP jurídica nº \_\_\_\_\_ com sede  
\_\_\_\_\_, neste ato  
representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda)  
\_\_\_\_\_, portador (a) da Cédula de  
Identidade RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, nos termos do  
Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda  
de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que  
compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por  
DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os  
dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 que regem o Programa  
Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura



## ANEXO VI

### MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_)

Eu, \_\_\_\_\_ representante da Cooperativa/Associação  
\_\_\_\_\_, com CNPJ  
nº \_\_\_\_\_ e DAP Jurídica nº  
\_\_\_\_\_ declaro, para fins de participação no Programa  
Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de  
venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem  
esta cooperativa/associação.

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR  
– PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_\_\_\_)

Eu, \_\_\_\_\_,  
CPF nº \_\_\_\_\_ e DAP física  
nº \_\_\_\_\_, declaro, para fins de participação no Programa  
Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de  
venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura