

## EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 001/2024

Chamada Pública nº 001/2024, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

O Município de Nãome-Toque, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Alto Jacui, n.º 840, inscrita no CNPJ sob nº 87.613.519/0001-23, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor **GILSON DOS SANTOS**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e alterações posteriores 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 de 12 (doze) meses a contar da assinatura do contrato administrativo.

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda conforme disposto a seguir:

Etapas	Data	Local	Horário
Início de entrega da documentação de habilitação e projeto de venda	15/01/2024	Setor de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Nãome-Toque, sito na Av. Alto Jacui, n.º 840.	Manhã: 8:15h às 11:33h Tarde: 13:30h às 17:00h
Prazo final de entrega da documentação de habilitação e projeto de venda	29/01/2024	Setor de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Nãome-Toque, sito na Av. Alto Jacui, n.º 840.	Manhã: 8:15h às 11:33h Tarde: 13:30h às 17:00h
Sessão Pública de Abertura Presencial da documentação de habilitação e projeto de venda	30/01/2024	Câmara de Vereadores, sito na Av. Alto Jacuí nº 925	08h30min

A sessão pública de abertura da documentação de habilitação e projeto de venda será realizada de forma presencial e gravada em áudio e vídeo conforme determina o § 2º e § 5º do art. 17 da Lei Federal nº 14.133/21 e alterações posteriores.

### 1. OBJETO

1.1 O objeto do presente edital de Chamada Pública é aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações para prover as necessidades de alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme especificações e quantidades de gêneros alimentícios constantes no Termo de Referência Anexo I do presente edital.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO
1	Abóbora cabotiá, redonda da casca verde escura, madura, firme, sem rachaduras, sem mofo – kg.	kg	500	R\$5,10

2	Abobrinha italiana, íntegra, de boa qualidade isenta de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	kg	600	R\$4,83
3	Alface: acondicionada em embalagem plástica, folhas vistosas, não serão aceitas com folhas estragadas ou murchas (unidade).	unid	1.800	R\$3,96
4	Alho: nacional, íntegro, sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, tardios ou machucados, com cabeça redonda, firme e cheia, dentes graúdos e uniformes.	KG	140	R\$31,01
5	Açúcar mascavo: de boa qualidade, origem vegetal. Embalado em pacote de polietileno atóxico, com 1 kg, contendo a data de fabricação e a validade.	kg	40	R\$14,96
6	Batata doce lisa, sem rachaduras ou cortes na casca, livre de brotos. Procedente de colheita recente. Acondicionada em embalagem plástica.	kg	1.200	R\$5,36
7	Beterraba: livre de sujidades, tamanho médio, firme, acondicionada em embalagem plástica.	kg	1.600	R\$4,90
8	Bergamota comum in natura, íntegra, sem podridão.	kg	300	R\$4,47
9	Bolacha doce caseira, do tipo (NATA COM MERENGUE, MANTEIGA OU SABOR A COMBINAR), bem assada, íntegra, com odor e sabor agradável, acondicionada em embalagem fechada constando a data de fabricação e validade.	kg	1.800	R\$26,75
10	Brócolis: tamanho médio, íntegro, de boa qualidade, coloração uniforme, isento de materiais terrosos e umidade anormal, sem indícios de mofo ou bolor, acondicionado em embalagem plástica.	unid	800	R\$8,83
11	Bebida láctea, sabor morango. Embalagem plástica, com peso líquido de, no mínimo, 1 litro, contendo a data de fabricação e a validade.	litro	2.800	R\$5,37
12	Carne bovina em cubos, de 1ª, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, preservadas sem danos químicos, físicos e biológicos), embalados em embalagens virgens e com o peso solicitado no ato da entrega. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias, embalagens de 1 kg.	kg	2.000	R\$46,15
13	Carne bovina - Tipo patinho: moída, de 1ª, em kg, no máximo 10% de sebo e gordura, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, preservadas sem danos químicos, físicos e biológicos), embalada em saco plástico transparente, atóxico, com o peso solicitado no ato da entrega. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias, embalagens de 1kg.	kg	3.400	R\$45,00
14	Cebola: lisa, tamanho médio e uniforme, íntegra, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou bolores.	kg	1.300	R\$6,74
15	Cenoura: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de sujidades e brotos, firmes e bem desenvolvidas, acondicionadas em embalagem plástica. Procedentes de colheita recente.	kg	1.500	R\$6,65
16	Couve-folha, folhas firmes de coloração verde, íntegra e sem sinais de amarelamento.	Maço	200	R\$5,69

17	Couve-flor: unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitas e larvas. Para consumo na semana. Acondicionado em embalagem plástica.	Unid	800	R\$6,80
18	Cuca com recheio, fresca, macia, bem assada, recheio de doce de leite, requeijão, côco – embaladas individualmente, peso de aprox. 500g.	Unid	1.200	R\$17,01
19	Cuca sem recheio, fresca, macia, bem assada – embaladas individualmente, peso de aprox. 500g.	Unid	600	R\$16,23
20	Doce de leite: com boa aparência, textura homogênea, acondicionado em embalagem de no mínimo 1kg, contendo informações nutricionais, o número do lote do produto, a data da fabricação e o prazo de validade.	Kg	500	R\$16,29
21	Feijão: classe preto, acondicionados em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados e resistentes. Não serão aceitos pacotes com grãos ardidos, brotados, chochos imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade. Produção da última safra. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Pacote de 1kg.	Kg	1.800	R\$9,58
22	Melado de cana batido, consistência cremosa, coloração clara, embalagem plástica atóxica com data de fabricação e validade.	Kg	40	R\$16,26
23	Laranja comum: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ideal para consumo imediato, procedente de colheita recente.	Kg	400	R\$3,41
24	Laranja do céu: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ideal para consumo imediato, procedente de colheita recente.	Kg	400	R\$5,50
25	Mandioca: descascada, lisa, limpa, congelada, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras e bolores; de boa qualidade e aparência, procedente de colheita recente. Embalagem de 1 kg.	Kg	900	R\$8,95
26	Massa caseira fresca com ovos, refrigerada, embalagens individuais.	Kg	1.000	R\$15,97
27	Melancia: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme.	Kg	700	R\$2,94
28	Morango congelado – kg.	Kg	500	R\$27,09
29	Osso com carne para sopa, contendo 30% de carne. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias.	Kg	40	R\$21,30
30	Ovo de galinha, médio, fresco, casca firme, lisa, limpa, sem rachadura. Embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	DZ	2.800	R\$9,46

31	Pimentão verde: fresco, íntegro e firme, de tamanho médio, com coloração uniforme, acondicionado em embalagem plástica. Não serão aceitas unidades que apresentarem podridão, dano profundo ou superficial que comprometa a utilização total, desidratação, lesões causadas por doenças, imaturas ou passadas.	Kg	100	R\$11,55
32	Pão caseiro de trigo, fatiado, em embalagens individuais, peso aproximado de 700g.	Unid	2.000	R\$12,68
33	Pão caseiro, integral, fatiado, em embalagens individuais, peso aproximado de 700g.	Unid	1.800	R\$13,33
34	Pernil suíno, sem osso, congelado, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias.	Kg	1.700	R\$22,66
35	Queijo prato fatiado: fabricado com leite pasteurizado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Deve estar embalado em embalagem plástica, contendo as informações nutricionais, número do lote do produto, data de fabricação e de validade.	Kg	900	R\$39,93
36	Repolho: íntegro, liso, fresco, firme, de tamanho uniforme, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	1.000	R\$3,94
37	Suco de uva 100% integral, sem adição de açúcares e conservantes.	Litros	1.600	R\$15,56
38	Tempero verde: íntegro, sem partes deterioradas, acondicionado em embalagem plástica – maço/molho.	Unid	1.400	R\$3,33
39	Tomate: íntegro, tamanho médio, grau médio de amadurecimento.	Kg	2.500	R\$10,09
40	Polpa de frutas congelada, sabores a definir, com rendimento de 4 litros, com registro no MAPA, embalagem de 1 kg.	Kg	1.600	R\$12,74

1.2 A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar, elaborados pelo setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação do Município de Nãome-Toque.

## 2 – FONTE DE RECURSOS

2.1. Os Recursos para atender os dispêndios dessa Chamada Pública, por parte do Município de Nãome-Toque/RS, estarão consignados nas seguintes dotações orçamentárias:

2051 - Manutenção da Merenda Escolar - Ensino Fundamental

2062 - Manutenção de Merenda Escolar – Creche

2063 - Manutenção de Merenda Escolar - Pré escola

2067 - Manutenção da Merenda Escolar – EJA

2070 - Manutenção da Merenda Escolar - Educação Especial

0500 - Recursos não Vinculados de Impostos

0552 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao PNAE

3.3.90.30.00.00.00.00 - Gêneros de Alimentação

## 3. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

3.1. Para participação da chamada pública, deverá apresentar os documentos de habilitação e a sua proposta em

envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 1 e nº 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

**AO MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 001/2024**

**ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTOS**

**PROPONENTE (NOME COMPLETO)**

**TELEFONE E E-MAIL**

**AO MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 001/2024**

**ENVELOPE N.º 02 – PROJETO DE VENDA**

**PROPONENTE (NOME COMPLETO)**

**TELEFONE E E-MAIL**

#### **4. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR (ENVELOPE Nº 01)**

**4.1. GRUPO FORMAL** - O Grupo formal deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Extrato da declaração DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c) Prova de regularidade com a fazenda federal, relativa à seguridade social e ao Fundo de Garantia por tempo de serviço – FGTS;
- d) Cópia do estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos associados/cooperados;
- f) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle de atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- g) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso, conforme item 4.4.

**4.2. GRUPO INFORMAL** - O Grupo informal deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Extrato da declaração DAP física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso, conforme item 4.4;
- d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

**4.3. FORNECEDORES INDIVIDUAIS** - O fornecedor individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Extrato da declaração DAP física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta)

dias;

c) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso, conforme item 4.4;

d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

#### 4.4. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA CADA ITEM PARA GRUPO FORMAL, GRUPO INFORMAL E FORNECEDORES INDIVIDUAIS

ITEM	DESCRIÇÃO	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
1	Abóbora cabotiá, redonda da casca verde escura, madura, firme, sem rachaduras, sem mofo – kg.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
2	Abobrinha italiana, íntegra, de boa qualidade isenta de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
3	Alface: acondicionada em embalagem plástica, folhas vistosas, não serão aceitas com folhas estragadas ou murchas (unidade).	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
4	Alho: nacional, íntegro, sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, tardios ou machucados, com cabeça redonda, firme e cheia, dentes graúdos e uniformes.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
5	Açúcar mascavo: de boa qualidade, origem vegetal. Embalado em pacote de polietileno atóxico, com 1 kg, contendo a data de fabricação e a validade.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento/ Comunicado de início de fabricação ao órgão de vigilância sanitária municipal
6	Batata doce lisa, sem rachaduras ou cortes na casca, livre de brotos. Procedente de colheita recente. Acondicionada em embalagem plástica.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
7	Beterraba: livre de sujidades, tamanho médio, firme, acondicionada em embalagem plástica.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
8	Bergamota comum in natura, íntegra, sem podridão.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
9	Bolacha doce caseira, do tipo (NATA COM MERENGUE, MANTEIGA OU SABOR A COMBINAR), bem assada, íntegra, com odor e sabor agradável, acondicionada em embalagem fechada constando a data de fabricação e validade.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
10	Brócolis: tamanho médio, íntegro, de boa qualidade, coloração uniforme, isento de materiais terrosos e umidade anormal, sem indícios de mofo ou bolor, acondicionado em embalagem plástica.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
11	Bebida láctea, sabor morango. Embalagem plástica, com peso líquido de, no mínimo, 1 litro, contendo a data de fabricação e a validade.	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA
12	Carne bovina em cubos, de 1ª, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, preservadas sem danos químicos, físicos e biológicos), embalados em embalagens virgens e com o peso solicitado no ato da entrega. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias, embalagens de 1 kg.	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA
13	Carne bovina - Tipo patinho: moída, de 1ª, em kg, no máximo 10% de sebo e gordura, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, preservadas sem danos químicos, físicos e biológicos), embalada em saco plástico transparente, atóxico, com o peso solicitado no ato da entrega. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias, embalagens de 1kg.	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA

14	Cebola: lisa, tamanho médio e uniforme, íntegra, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou bolores.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
15	Cenoura: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de sujidades e brotos, firmes e bem desenvolvidas, acondicionadas em embalagem plástica. Procedentes de colheita recente.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
16	Couve-folha, folhas firmes de coloração verde, íntegra e sem sinais de amarelamento.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
17	Couve-flor: unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitas e larvas. Para consumo na semana. Acondicionado em embalagem plástica.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
18	Cuca com recheio, fresca, macia, bem assada, recheio de doce de leite, requeijão, côco – embaladas individualmente, peso de aprox. 500g.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
19	Cuca sem recheio, fresca, macia, bem assada – embaladas individualmente, peso de aprox. 500g.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
20	Doce de leite: com boa aparência, textura homogênea, acondicionado em embalagem de no mínimo 1kg, contendo informações nutricionais, o número do lote do produto, a data da fabricação e o prazo de validade.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento/ Comunicado de início de fabricação ao órgão de vigilância sanitária municipal
21	Feijão: classe preto, acondicionados em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados e resistentes. Não serão aceitos pacotes com grãos ardidos, brotados, chochos imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade. Produção da última safra. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Pacote de 1kg.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
22	Melado de cana batido, consistência cremosa, coloração clara, embalagem plástica atóxica com data de fabricação e validade.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento/ Comunicado de início de fabricação ao órgão de vigilância sanitária municipal
23	Laranja comum: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ideal para consumo imediato, procedente de colheita recente.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
24	Laranja do céu: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ideal para consumo imediato, procedente de colheita recente.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
25	Mandioca: descascada, lisa, limpa, congelada, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras e bolores; de boa qualidade e aparência, procedente de colheita recente. Embalagem de 1 kg.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
26	Massa caseira fresca com ovos, refrigerada, embalagens individuais.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
27	Melancia: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
28	Morango congelado – kg.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
29	Osso com carne para sopa, contendo 30% de carne. Com registro no	Registro no SIF, SIE, SIM ou

	órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias.	SISBI/POA
30	Ovo de galinha, médio, fresco, casca firme, lisa, limpa, sem rachadura. Embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA
31	Pimentão verde: fresco, íntegro e firme, de tamanho médio, com coloração uniforme, acondicionado em embalagem plástica. Não serão aceitas unidades que apresentem podridão, dano profundo ou superficial que comprometa a utilização total, desidratação, lesões causadas por doenças, imaturas ou passadas.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
32	Pão caseiro de trigo, fatiado, em embalagens individuais, peso aproximado de 700g.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
33	Pão caseiro, integral, fatiado, em embalagens individuais, peso aproximado de 700g.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
34	Pernil suíno, sem osso, congelado, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias.	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA
35	Queijo prato fatiado: fabricado com leite pasteurizado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Deve estar embalado em embalagem plástica, contendo as informações nutricionais, número do lote do produto, data de fabricação e de validade.	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA
36	Repolho: íntegro, liso, fresco, firme, de tamanho uniforme, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
37	Suco de uva 100% integral, sem adição de açúcares e conservantes.	Registro no MAPA do estabelecimento e da bebida
38	Tempero verde: íntegro, sem partes deterioradas, acondicionado em embalagem plástica – maço/molho.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
39	Tomate: íntegro, tamanho médio, grau médio de amadurecimento.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
40	Polpa de frutas congelada, sabores a definir, com rendimento de 4 litros, com registro no MAPA, embalagem de 1 kg.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento/ Comunicado de início de fabricação ao órgão de vigilância sanitária municipal

#### 4.5 PROJETO DE VENDA (ENVELOPE Nº. 02)

**4.5.1.** No envelope nº 02 os fornecedores individuais, grupos informais e grupos formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o qual deverá ser elaborado de acordo com os modelos apresentados em anexo II ao edital (modelo da Resolução).

**4.5.2.** A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública presencial, gravada em áudio e vídeo e registrada em ata após o término de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 05 (cinco) dias úteis após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) dias os selecionados serão convocados para assinatura do contrato.

**4.5.3.** Os projetos de venda a serem contratados serão selecionados conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução FNDE nº 06/2020 de 08 de maio de 2020 e alterações posteriores e demais Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

**4.5.4.** Devem constar nos projetos de vendas 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.

**4.6.** Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos do item 4 constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 08 (oito) dias úteis, conforme do Agente de Contratação e a Equipe de Apoio da Prefeitura Municipal de Nãome-Toque.

## 5. LOCAIS DE ENTREGA

**5.1.** Os locais de entrega dos gêneros alimentícios estão presente no Termo de Referência (anexo I) e na Minuta do Contrato Administrativo (anexo II) do presente edital.

## 6. CRITÉRIO DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

**6.1.** Para cada seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupos de projetos do território rural, grupo de projetos de estado, e grupo de propostas do País.

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

- I) O grupo de projeto de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- II) O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do país.
- III) O grupo de projetos de estado terá prioridade sobre o país.
- IV) O grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

**6.3.** 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 (Neste caso, deverão apresentar documento comprobatório, fornecido por órgão competente, junto com os demais documentos de habilitação, no envelope nº 01):

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 de 23 de dezembro de 2003 e alterações posteriores, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA e alterações posteriores;

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):

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.

6.4. Caso 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 6.1 e 6.2.

## 7. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

7.1. Os fornecedores classificados em primeiro lugar deverão entregar as amostras na Secretaria Municipal de Educação, junto ao setor de nutrição, em até 02 (dois) dias úteis após o recebimento da ata, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase habilitação.

7.2. As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor.

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

7.4. As amostras serão analisadas pela Secretaria Municipal de Educação, que observará como critérios de avaliação, além das especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme item 1 do edital, os seguintes critérios:

7.4.1. Característica visual (sensoriais):

- Devem apresentar odor agradável e cor característica
- Devem possuir consistência firme
- Não devem estar pegajosos
- Não devem apresentar manchas escuras, verdes.
- Não devem apresentar nevroses (inervações), ou contra pesos.

7.4.2. Embalagem

Ela deve proteger o alimento, portanto é preciso atenção:

- Não deve estar furada, rasgada e amassada.
- A embalagem deve conter informações sobre o produto (data de validade, peso, nome do produtor e número da matrícula ou número do registro no órgão competente).

7.4.3. Transporte

- O veículo que será utilizado para o transporte dos alimentos precisa estar em condições de limpeza e higiene
- É preciso proteger os alimentos da chuva, poeira e sol, e manter a temperatura dos alimentos dentro de embalagens e recipientes apropriados.
- Não devem ser transportados com outros produtos que não sejam alimentos, pode haver contaminação.

7.5 A análise ficará a cargo de profissional da área da nutrição, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado, no prazo de 05 (cinco) dias após a apresentação das amostras.

## 8. DO CONTRATO, ENTREGA E RECEBIMENTO

**8.1** Uma vez declarado “vencedor”, o proponente vendedor deverá assinar o contrato de gêneros alimentícios, conforme modelo apresentado no ANEXO II.

**8.2** Os produtos deverão ser entregues semanalmente de acordo com o cronograma de entrega a ser fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.

**8.3** Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC n.º 259/02 e alterações posteriores e 216/2004 – ANVISA e alterações posteriores).

**8.4** Em caso de algum tipo de irregularidade verificada na entrega dos gêneros alimentícios, os produtos não serão aceitos.

## 9. DO PRAZO, PRORROGAÇÃO E RESCISÃO

**9.1** - O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses a contar da assinatura do contrato Administrativo**, podendo ser prorrogado, mediante acordo entre as partes, conforme faculta a Lei Federal nº 14.133/21 e alterações legais.

**9.2** - A **CONTRATADA** reconhece desde já que o presente Contrato poderá ser rescindido antecipadamente, conforme facultam os Arts. 137 a 139 da Lei Federal nº 14.133/21, e suas alterações legais.

## 10. DO PAGAMENTO

**10.1.** O pagamento será efetuado de acordo com a quantidade de gêneros alimentícios entregues, após a apresentação da Nota Fiscal detalhando o objeto fornecido, com o devido recebimento e a aprovação do gestor e fiscal do serviço, de acordo com o empenho, por meio de depósito bancário, conforme ordem cronológica de pagamentos obedecendo a exigibilidade do crédito conforme Decreto nº 106/2016 de 25 de Maio de 2016, Art. 3º, inciso III.

**10.2.** Será obrigatório constar no corpo de cada Nota Fiscal emitida, em local de fácil visualização, a indicação do contrato administrativo e da ordem de compra ou nota de empenho, bem como dados bancários para depósito, a fim de se acelerar o trâmite do documento fiscal para pagamento.

**10.3.** No pagamento serão retidas do valor da contratação todas as retenções previdenciárias, impostos e taxas permitidos na Lei.

**10.4.** Na hipótese da licitante ser optante do SIMPLES, a empresa deverá informar através de declaração ou na Nota Fiscal a alíquota de ISSQN a ser recolhido.

**10.5.** A **CONTRATADA** deverá fornecer os dados bancários para o pagamento, tais como banco, agência, conta corrente da empresa.

**10.6.** Na nota fiscal é obrigatório que a **CONTRATADA** informe o valor de retenção do IRRF da prestação de serviços realizadas para o Município de Não-Me-Toque (RS), conforme disposto na IN RFB nº 1.234/2012, a fim de viabilizar o cumprimento do art. 1º do Decreto Municipal nº 83/2022 de

23 de fevereiro de 2022.

## 11. DO REAJUSTAMENTO E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO EM SENTIDO GERAL

**11.1.** Os preços contratados serão fixos e irremovíveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da **data do orçamento estimado**.

**11.2.** O valor do contrato será fixo e irremovível, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite do orçamento estimado, utilizando como indexador o Índice Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tomando-se por base a data da apresentação da proposta.

**11.3.** A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1º (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.

**11.4.** Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

**11.5.** Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 124, Inciso II, Alínea d, da Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

**11.6.** O reequilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

## 12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**12.1.** O contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

- X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**12.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I. advertência;
- II. multa;
- III. impedimento de licitar e contratar;
- IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**12.2.1.** Na aplicação das sanções serão considerados:

- I. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II. as peculiaridades do caso concreto;
- III. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**12.2.2.** A sanção prevista no inciso I do item 12.2 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**12.2.3.** A sanção prevista no inciso II do item 12.2, calculada na forma do contrato, será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

**12.2.4.** A sanção prevista no inciso III do item 12.2 deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da Prefeitura Municipal de Não-Me-Toque, pelo prazo de 3 (três) anos.

**12.2.5.** A sanção prevista no inciso IV do item 12.2. deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 12.2.4, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**12.2.6.** A sanção estabelecida no inciso IV do item 12.2 deste termo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

- I. quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.

**12.2.7.** As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 12.2. deste termo, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.

**12.2.8.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia

prestada ou será cobrada judicialmente.

**12.2.9.** A aplicação das sanções previstas no item 12.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**12.2.10.** Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 12.2. deste termo, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**12.2.11.** A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 12.2. requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

### 13. DAS PENALIDADES

**13.1.** A sanção de suspensão de participar de licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, àqueles que:

**13.1.1.** Retardarem a execução do pregão;

**13.1.2.** Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

**13.1.3.** Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

**13.2.** Quando da ação ou omissão decorrerem graves prejuízos ao MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE/RS, seja pela não assinatura do contrato/ata, pela inexecução do objeto, pela execução imperfeita, ou ainda, por outras situações concretas que ensejarem a sanção.

**13.3.** As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com os termos da lei.

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

### 14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

**14.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública.

**14.2.** A impugnação deve ser apresentada de forma escrita, fundamentada e conter assinatura do impugnante em via original

**14.3.** A impugnação será recebida no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal, sito á Av. Alto Jacui, 840, centro, no horário das 08h15min às 11h30min e das 13h30mim às 17 horas; ou

**14.4.** A impugnação poderá ser encaminhada por correio eletrônico (e-mail), para o endereço [edital.impugnacao@naometoque.rs.gov.br](mailto:edital.impugnacao@naometoque.rs.gov.br). Nesse caso o documento original deverá ser digitalizado e encaminhado em anexo à mensagem, para que no Setor de Compras e Licitações seja impresso e registrado no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal. O impugnante receberá mensagem eletrônica com a confirmação do recebimento e número de registro do protocolo.

- 14.5.** Somente será apreciado o teor dos documentos protocolados na forma definida nos itens anteriores.
- 14.6.** A impugnação será dirigida à autoridade subscritora do Edital e a resposta será divulgada em sítio eletrônico oficial do município [www.naometoque.rs.gov.br](http://www.naometoque.rs.gov.br), no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, conforme art. 164, da lei 14.133/2021.
- 14.7.** Caberá ao Agente de Contratação, auxiliado pelo órgão de assessoramento jurídico, decidir sobre a impugnação e pedidos de esclarecimentos no prazo de três dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 14.8.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 14.9.** As retificações do edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, deverão ser publicadas no mesmo meio de comunicação anterior, abrindo-se novo prazo para abertura do certame, exceto quando inquestionavelmente a modificação não alterar a formulação das propostas.
- 14.10.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão recebidos no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal, sito à Av. Alto Jacui, 840, centro, no horário das 08h15min às 11h30min e das 13h30min às 17 horas; ou poderá ser encaminhada por correio eletrônico (e-mail), para o endereço [edital.impugnacao@naometoque.rs.gov.br](mailto:edital.impugnacao@naometoque.rs.gov.br).
- 14.11.** O agente de contratação responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 14.12.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 14.13.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo(a) agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 14.14.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão divulgados no sítio eletrônico oficial do município, sendo de responsabilidade dos licitantes seu acompanhamento.
- 14.15.** Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou no caso de empresas que estejam inscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.
- 14.16.** A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).
- 14.17.** Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) Agente de Contratação, que decidirá com base na legislação em vigor.
- 14.18.** É facultado ao Agente de Contratação, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder, em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta e/ou da documentação de habilitação.
- 14.19.** O acompanhamento dos pedidos de esclarecimento, impugnações, e atos pertinentes a este Edital poderão ser consultados no sítio eletrônico oficial do Município, que será atualizado automaticamente a cada nova etapa do certame.

## 15. DO RECURSO

**15.1.** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

**15.2** O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

**15.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

**15.3.1.** A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

**15.3.2.** O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

**15.3.3.** Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

**15.4.** Os recursos e contrarrazões serão recebidos no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal, sito à Av. Alto Jacui, 840, centro, no horário das 08h15min às 11h30min e das 13h30min às 17 horas; ou poderá ser encaminhada por correio eletrônico (e-mail), para o endereço edital.impugnacao@naometoque.rs.gov.br

**15.5.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**15.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

**15.7.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**15.8.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

**15.9.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

**15.10.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: www.naometoque.rs.gov.br

## 16. DISPOSIÇÕES GERAIS

**16.1** A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: Setor de Compras e Licitações e no site da Prefeitura: www.naometoquers.com.br

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

**16.3** O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:



# NÃO-ME-TOQUE

CAPITAL NACIONAL DA AGRICULTURA DE PRECISÃO



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

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

Valor máximo a ser contrato = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica R\$ 40.000,00.

**16.4** A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um contrato de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do capítulo III – dos contratos, da Lei 14.133/21.

**16.5.** Fazem parte do presente edital de chamada pública, os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de referência

Anexo II – Minuta do Contrato Administrativo

Anexo III - Modelo de Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar

Não-Me-Toque, 09 de Janeiro de 2024.

**GILSON DOS SANTOS**

**Prefeito Municipal**

**ARIANE WILLEMBER WURZIUS**

**Edital conferido e aprovado pela Agente de Contratação**

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**CAPÍTULO I**  
**DA DEFINIÇÃO DO OBJETO**

**1. OBJETO**

**1.1.** O presente Termo de Referência tem por objetivo a realização de Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao o Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, para prover as necessidades de alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme quantitativos e descrições na tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO
1	Abóbora cabotiá, redonda da casca verde escura, madura, firme, sem rachaduras, sem mofo – kg.	kg	500	R\$5,10
2	Abobrinha italiana, íntegra, de boa qualidade isenta de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	kg	600	R\$4,83
3	Alface: acondicionada em embalagem plástica, folhas vistosas, não serão aceitas com folhas estragadas ou murchas (unidade).	unid	1.800	R\$3,96
4	Alho: nacional, íntegro, sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, tardios ou machucados, com cabeça redonda, firme e cheia, dentes graúdos e uniformes.	KG	140	R\$31,01
5	Açúcar mascavo: de boa qualidade, origem vegetal. Embalado em pacote de polietileno atóxico, com 1 kg, contendo a data de fabricação e a validade.	kg	40	R\$14,96
6	Batata doce lisa, sem rachaduras ou cortes na casca, livre de brotos. Procedente de colheita recente. Acondicionada em embalagem plástica.	kg	1.200	R\$5,36
7	Beterraba: livre de sujidades, tamanho médio, firme, acondicionada em embalagem plástica.	kg	1.600	R\$4,90
8	Bergamota comum in natura, íntegra, sem podridão.	kg	300	R\$4,47
9	Bolacha doce caseira, do tipo (NATA COM MERENGUE, MANTEIGA OU SABOR A COMBINAR), bem assada, íntegra, com odor e sabor agradável, acondicionada em embalagem fechada constando a data de fabricação e validade.	kg	1.800	R\$26,75
10	Brócolis: tamanho médio, íntegro, de boa qualidade, coloração uniforme, isento de materiais terrosos e umidade anormal, sem indícios de mofo ou bolor, acondicionado em embalagem plástica.	unid	800	R\$8,83
11	Bebida láctea, sabor morango. Embalagem plástica, com peso líquido de, no mínimo, 1 litro, contendo a data de fabricação e a validade.	litro	2.800	R\$5,37



PODER EXECUTIVO

# NÃO-ME-TOQUE

CAPITAL NACIONAL DA AGRICULTURA DE PRECISÃO



12	Carne bovina em cubos, de 1ª, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, preservadas sem danos químicos, físicos e biológicos), embalados em embalagens virgens e com o peso solicitado no ato da entrega. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias, embalagens de 1 kg.	kg	2.000	R\$46,15
13	Carne bovina - Tipo patinho: moída, de 1ª, em kg, no máximo 10% de sebo e gordura, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, preservadas sem danos químicos, físicos e biológicos), embalada em saco plástico transparente, atóxico, com o peso solicitado no ato da entrega. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias, embalagens de 1kg.	kg	3.400	R\$45,00
14	Cebola: lisa, tamanho médio e uniforme, íntegra, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou bolores.	kg	1.300	R\$6,74
15	Cenoura: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de sujidades e brotos, firmes e bem desenvolvidas, acondicionadas em embalagem plástica. Procedentes de colheita recente.	kg	1.500	R\$6,65
16	Couve-folha, folhas firmes de coloração verde, íntegra e sem sinais de amarelamento.	Maço	200	R\$5,69
17	Couve-flor: unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitas e larvas. Para consumo na semana. Acondicionado em embalagem plástica.	Unid	800	R\$6,80
18	Cuca com recheio, fresca, macia, bem assada, recheio de doce de leite, requeijão, côco – embaladas individualmente, peso de aprox. 500g.	Unid	1.200	R\$17,01
19	Cuca sem recheio, fresca, macia, bem assada – embaladas individualmente, peso de aprox. 500g.	Unid	600	R\$16,23
20	Doce de leite: com boa aparência, textura homogênea, acondicionado em embalagem de no mínimo 1kg, contendo informações nutricionais, o número do lote do produto, a data da fabricação e o prazo de validade.	Kg	500	R\$16,29
21	Feijão: classe preto, acondicionados em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados e resistentes. Não serão aceitos pacotes com grãos ardidos, brotados, chochos imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade. Produção da última safra. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Pacote de 1kg.	Kg	1.800	R\$9,58



PODER EXECUTIVO

# NÃO-ME-TOQUE

CAPITAL NACIONAL DA AGRICULTURA DE PRECISÃO



22	Melado de cana batido, consistência cremosa, coloração clara, embalagem plástica atóxica com data de fabricação e validade.	Kg	40	R\$16,26
23	Laranja comum: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ideal para consumo imediato, procedente de colheita recente.	Kg	400	R\$3,41
24	Laranja do céu: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ideal para consumo imediato, procedente de colheita recente.	Kg	400	R\$5,50
25	Mandioca: descascada, lisa, limpa, congelada, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras e bolores; de boa qualidade e aparência, procedente de colheita recente. Embalagem de 1 kg.	Kg	900	R\$8,95
26	Massa caseira fresca com ovos, refrigerada, embalagens individuais.	Kg	1.000	R\$15,97
27	Melancia: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme.	Kg	700	R\$2,94
28	Morango congelado – kg.	Kg	500	R\$27,09
29	Osso com carne para sopa, contendo 30% de carne. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias.	Kg	40	R\$21,30
30	Ovo de galinha, médio, fresco, casca firme, lisa, limpa, sem rachadura. Embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	DZ	2.800	R\$9,46
31	Pimentão verde: fresco, íntegro e firme, de tamanho médio, com coloração uniforme, acondicionado em embalagem plástica. Não serão aceitas unidades que apresentarem podridão, dano profundo ou superficial que comprometa a utilização total, desidratação, lesões causadas por doenças, imaturas ou passadas.	Kg	100	R\$11,55
32	Pão caseiro de trigo, fatiado, em embalagens individuais, peso aproximado de 700g.	Unid	2.000	R\$12,68
33	Pão caseiro, integral, fatiado, em embalagens individuais, peso aproximado de 700g.	Unid	1.800	R\$13,33



PODER EXECUTIVO



34	Pernil suíno, sem osso, congelado, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias.	Kg	1.700	R\$22,66
35	Queijo prato fatiado: fabricado com leite pasteurizado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Deve estar embalado em embalagem plástica, contendo as informações nutricionais, número do lote do produto, data de fabricação e de validade.	Kg	900	R\$39,93
36	Repolho: íntegro, liso, fresco, firme, de tamanho uniforme, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	1.000	R\$3,94
37	Suco de uva 100% integral, sem adição de açúcares e conservantes.	Litros	1.600	R\$15,56
38	Tempero verde: íntegro, sem partes deterioradas, acondicionado em embalagem plástica – maço/molho.	Unid	1.400	R\$3,33
39	Tomate: íntegro, tamanho médio, grau médio de amadurecimento.	Kg	2.500	R\$10,09
40	Polpa de frutas congelada, sabores a definir, com rendimento de 4 litros, com registro no MAPA, embalagem de 1 kg.	Kg	1.600	R\$12,74

## 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de até 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato administrativo, prorrogável na forma da Lei nº 14.133/2021.

## 3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS/ SERVIÇOS

3.1. Os materiais a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens e serviços comuns (art. 6º, inciso XIII Lei nº 14.133/2021), cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

## CAPÍTULO II

### DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### 4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os itens do presente Termo de Referência são demandados pela Secretaria Municipal de Educação, para fornecimento de merenda escolar aos alunos da rede municipal de ensino de Nãome-Toque em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

#### 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

5.1. A aquisição de gêneros alimentícios, frutas e verduras, oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, é feita conforme a necessidade da Secretaria e das Escolas Municipais. A Chamada Pública visa atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e Resolução CD/FNDE 04 de 02 de abril de 2015, pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

#### 6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1 Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



**CAPÍTULO III**  
**DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**7. DESCRIÇÃO DOS GENEROS ALIMENTÍCIOS**

**7.1.** Chamada Pública para aquisições de Gêneros Alimentícios, Frutas e Verduras, regularmente requisitados pelas Escolas e Secretaria Municipal de Educação do Município de Nã-Me-Toque/RS.

**8. DO PEDIDO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA DOS MATERIAIS**

**8.1.** A **secretaria/almojarifado** solicitará os gêneros alimentícios conforme necessidade, através de Cronograma via e-mail à **CONTRATADA**.

**8.2.** Juntamente com o cronograma, serão enviados o endereço e o nome do responsável para recebimento das mercadorias. Os possíveis endereços de entrega serão, conforme tabela abaixo:

SECRETARIA	ENDEREÇO	FONE
EMEI Ciranda da Alegria	Rua Jan Rauwers, 101, Bairro Solano	54 3332-3388
EMEI Arlindo Hermes	Rua Luiz Ernesto Roos, 190, Bairro Arlindo Hermes	54 3332-3388
EMEI Pequeno Polegar	Rua Pinheiro Machado, 568, Bairro Martini	54 3332-3388
EMEI Infância Feliz	Rua Mário Quintana, esquina com Av. Vinícius de Moraes, 75 – Bairro Alfredo Alzírío Roos	54 3332-3388
EMEI Dirce Erpen	Rua Atalíbio da Luz, 21, Bairro Jardim	54 3332-3388
EMEF Amália Kerber	Av. Emílio Kerber, 186, São José do Centro	54 3332-3388
EMEF Carlos Gomes	Bom Sucesso	54 3332-3388
EMEF Ernesto João Cardoso	Av. Guilherme Augustin, 1000, Bairro Viau	54 3332-3388
EMEF Nossa Senhora De Lourdes	Av. Brasília, 120, Bairro Industrial	54 3332-3388
EMEF Santo Antônio	Rua Alferes Rodrigo, 920, Bairro Santo Antônio	54 3332-3388
EMEF Valdomiro Graciano	Rua São Vicente de Paulo, 415, Bairro Jardim	54 3332-3388
ECMEF Prof. Iraldo A. Borghetti	Rua Castro Alves, 1.200, Bairro Vila Nova	54 3332-3388
Secretaria Municipal de Educação	Av. Dr. Waldomiro Graeff, 990, Centro	54 3332-3388

**8.3.** Devem-se observar os horários de entrega, sendo de segunda a sexta-feira no turno da manhã: 8h30m às 11h30m e no turno da tarde: 13h30m às 17h. Após o horário não serão recebidas as mercadorias, ficando de responsabilidade da **CONTRATADA** o retorno para sua efetivação.

**8.4.** A **CONTRATADA** deverá entregar os produtos solicitados, através do Cronograma, no prazo de 05(cinco) dias úteis após o recebimento do cronograma.

**8.4.1.** O prazo que trata o item 8.4 poderá ser prorrogado, por uma única vez e pelo mesmo período, desde que requerido pela contratada, devidamente justificado e aceito pela contratante.

**8.5.** A **CONTRATADA** deverá entregar os produtos diretamente em cada local solicitado, sendo que os mesmos deverão ser carregados e descarregados por funcionários da empresa **CONTRATADA** ou terceirizada pela mesma.

**8.6.** Correrão por conta da **CONTRATADA** as despesas de embalagem, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

**8.7.** Correrão por conta da **CONTRATADA** as despesas de transporte decorrentes do fornecimento.

**9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**9.1.** São obrigações da Contratante:

- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes neste Termo de Referência, Edital e proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;
- A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- Atestar o adimplemento da obrigação, desde que satisfaça às exigências previstas neste termo;
- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada viabilizando a boa execução do objeto contratado;
- Proporcionar à contratada as condições para que possa fornecer os produtos dentro das normas estabelecidas;



- j) Solicitar a entrega dos produtos conforme a necessidade, através de Cronograma, Ordem de Compra, nota de empenho ou documentos equivalentes;
- k) Gerenciar e fiscalizar a execução desta Chamada Pública, nos termos da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021;
- l) Notificar, formal e tempestivamente, a Contratada/Detentora sobre as irregularidades observadas no cumprimento desta Chamada;
- m) Notificar a Fornecedora/Detentora por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- n) Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento; e
- o) Prestar à contratada todos os esclarecimentos necessários à execução da Chamada Pública.

#### **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**10.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- b) Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 2 (dois) dias que antecedem a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- c) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- d) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- e) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;
- f) Acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização da contratante;
- g) Fornecer os produtos no prazo estabelecido, informando em tempo hábil qualquer motivo impeditivo ou que impossibilite assumir o estabelecido;
- h) Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do produto, reservando à contratante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados;
- i) Atender, de imediato, às solicitações relativas à substituição, reposição ou troca do fornecimento dos produtos que não atendam ao especificado;
- j) Corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, à sua custa e risco, num prazo de no máximo de 07 (sete) dias úteis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do fabricante. A CONTRATANTE poderá rejeitar o produto no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, caso constatadas irregularidades no atendimento às especificações;
- k) É vedado à CONTRATADA transferir, no todo ou em parte, as obrigações do contrato;
- l) Os produtos deverão ser transportados e entregues protegidos contra fatores externos que possam causar danos, comprometendo seu estado, qualidade e utilização;
- m) Responsabilizar-se pela completa entrega dos produtos, inclusive pela retirada, quando constatadas quaisquer impropriedades nos mesmos;
- n) Responsabilizar-se, integralmente, pelos seus empregados alocados na execução do objeto do contrato, arcando com todos os custos, salários, transporte, refeição, verbas legais, trabalhistas, fundiárias ou de qualquer natureza, nos termos da legislação vigente; e
- o) A CONTRATANTE rejeitará os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Se, mesmo após o recebimento definitivo, constatar-se que os fornecimentos foram executados em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, os responsáveis da CONTRATANTE notificarão a empresa fornecedora para que a mesma providencie a correção necessária dentro dos prazos de recebimento;
- p) As despesas de transporte decorrentes do fornecimento dos produtos serão de responsabilidade da CONTRATADA.

#### **11. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**11.1.** É permitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência?

( x ) Não.

( ) Sim. Justificar e indicar quais itens/serviços podem ser subcontratados:

#### **12. GARANTIA (E/OU VALIDADE)**

**12.1** Não se aplica.



**CAPÍTULO IV**  
**DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

**13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

**13.1.** Nos termos do art. 117, da Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto contratado, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

**13.2.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

**13.3.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

**13.4.** O fiscal do contrato poderá ser auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

**13.5.** O Gestor do contrato e Fiscal, responsáveis pela fiscalização do fornecimento a serem contratados, serão a Secretária Municipal de Educação Luciana Maria Henkes Renz e nutricionista Francieli Gediane Andres, respectivamente.

**14. DOS PROCEDIMENTOS DE TESTES E INSPEÇÕES (VISTORIA/VISITA TÉCNICA)**

**14.1.** Não se aplica

**CAPÍTULO V**  
**DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

**15. DA APLICAÇÃO DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO**

**15.1.** O objeto contratado será recebido provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização dos serviços contratados, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

**15.2.** A entrega poderá ser rejeitada, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

**15.3.** O recebimento definitivo ocorrerá de forma tácita 3 (três) dias corridos após o recebimento provisório, após a verificação da qualidade do produto entregue e consequente aceitação.

**15.4.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pelo fornecimento do objeto licitado, nem a ético-profissional pela perfeita execução deste objeto.

**16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**16.1.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**16.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I. advertência;
- II. multa;
- III. impedimento de licitar e contratar;
- IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**16.2.1.** Na aplicação das sanções serão considerados:

- I. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II. as peculiaridades do caso concreto;
- III. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

- IV. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 16.2.2.** A sanção prevista no inciso I do item 16.2 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- 16.2.3.** A sanção prevista no inciso II do item 16.2, calculada na forma do contrato, será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.
- 16.2.4.** A sanção prevista no inciso III do item 16.2 deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da Prefeitura Municipal de Não-Me-Toque, pelo prazo de 3 (três) anos.
- 16.2.5.** A sanção prevista no inciso IV do item 16.2. deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 16.2.4, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- 16.2.6.** A sanção estabelecida no inciso IV do item 16.2 deste termo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:
- I. quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.
- 16.2.7.** As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 16.2. deste termo, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.
- 16.2.8.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 16.2.9.** A aplicação das sanções previstas no item 16.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- 16.2.10.** Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 16.2. deste termo, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 16.2.11.** A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 16.2. requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

## 17. DAS PENALIDADES

- 17.1.** A sanção de suspensão de participar de licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, àqueles que:
- 17.1.1.** Retardarem a execução do pregão;
- 17.1.2.** Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;
- 17.1.3.** Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.
- 17.2.** Quando da ação ou omissão decorrerem graves prejuízos ao MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE/RS, seja pela não assinatura do contrato/ata, pela inexecução do objeto, pela execução imperfeita, ou ainda, por outras situações concretas que ensejarem a sanção.
- 17.3.** As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com os termos da lei.
- 17.4.** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

## 18. DO PAGAMENTO

- 18.1.** O pagamento será efetuado de acordo com a quantidade de gêneros alimentícios entregues, após a apresentação da Nota Fiscal detalhando o objeto fornecido, com o devido recebimento e a aprovação do gestor e fiscal do serviço, de acordo com o empenho, por meio de depósito bancário, conforme ordem cronológica de pagamentos obedecendo a exigibilidade do crédito conforme Decreto nº 106/2016 de 25 de Maio de 2016, Art. 3º, inciso III.
- 18.2.** Será obrigatório constar no corpo de cada Nota Fiscal emitida, em local de fácil visualização, a indicação do contrato administrativo e da ordem de compra ou nota de empenho, bem como dados bancários para depósito, a fim de se acelerar o trâmite do documento fiscal para pagamento.
- 18.3.** No pagamento serão retidas do valor da contratação todas as retenções previdenciárias, impostos e taxas permitidos na Lei.
- 18.4.** Na hipótese da licitante ser optante do SIMPLES, a empresa deverá informar através de declaração ou na Nota Fiscal a alíquota de ISSQN a ser recolhido.



**18.5.** A **CONTRATADA** deverá fornecer os dados bancários para o pagamento, tais como banco, agência, conta corrente da empresa.

**18.6.** Na nota fiscal é obrigatório que a **CONTRATADA** informe o valor de retenção do IRRF da prestação de serviços realizadas para o Município de Não-Me-Toque (RS), conforme disposto na IN RFB nº 1.234/2012, a fim de viabilizar o cumprimento do art. 1º do Decreto Municipal nº 83/2022 de 23 de fevereiro de 2022.

#### **19. DO REAJUSTAMENTO E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO EM SENTIDO GERAL**

**19.1.** Os preços contratados serão fixos e irremovíveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da **data do orçamento estimado**.

**19.2.** O valor do contrato será fixo e irremovível, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite do orçamento estimado, utilizando como indexador o Índice Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tomando-se por base a data da apresentação da proposta.

**19.3.** A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1º (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.

**19.4.** Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

**19.5.** Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 124, Inciso II, Alínea d, da Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

**19.6.** O equilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

#### **20. DOS CRITÉRIOS DE REDUÇÕES DE PAGAMENTO**

**20.1** Não se aplica

### **CAPÍTULO VI FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

#### **21. MODALIDADE, TIPO DE LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**21.1.** Com base na natureza e nos valores estimados do objeto a ser contratado, acredita-se que a Chamada Pública é a mais adequada ao objeto.

**21.2.** A seleção do fornecedor se dará por meio da realização de chamada pública, nos termos do Artigo 24, inciso 1º, da Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

**21.3.** Os projetos de venda selecionados resultarão na celebração de contratos, em conformidade com os termos da chamada pública.

#### **22. CRITÉRIOS DE APRESENTAÇÃO E ACEITAÇÃO DA PROPOSTA - PROJETO DE VENDA**

**22.1.** Os fornecedores individuais, grupos informais e grupos formais deverão apresentar, no envelope 02, o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o qual deverá ser elaborado de acordo com os modelos apresentados em anexo ao edital (modelo da Resolução nº 26 do FNDE de 17 de junho de 2013 e alterações posteriores ou Resolução FNDE nº 04/2015 e alterações posteriores).

**22.2.** A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término de apresentação dos projetos, conforme Artigo 7º da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 e alterações posteriores, do FNDE. O resultado da seleção será publicado 05 (cinco) dias úteis após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) dias os selecionados serão convocados para assinatura do contrato.

**22.3.** Devem constar nos projetos de vendas 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.

**22.4.** Os projetos de venda a serem contratados serão selecionados conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução FNDE nº 04/2015 e alterações posteriores, conforme segue:

**22.4.1.** Será selecionado o fornecedor que atender a todos os critérios de aceitabilidade de preços e de habilitação exigidos neste Termo de Referência, e será observada a seguinte ordem de prioridade:

- a) fornecedores locais terão prioridade sobre os demais;
- b) fornecedores do território rural terão prioridade sobre o do estado e do País;
- c) fornecedores do estado terão prioridade sobre os do País;



PODER EXECUTIVO

**NÃO-ME-TOQUE**  
CAPITAL NACIONAL DA AGRICULTURA DE PRECISÃO



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

- a) os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- b) os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei Federal nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 e alterações posteriores;
- c) os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física).

**22.4.3.** Caso não sejam obtidas as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos neste edital.

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

**22.4.5.** No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas -, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

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

### **23. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

**23.1. GRUPO FORMAL:** O Grupo formal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados no envelope nº 01, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Extrato da declaração DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c) Prova de regularidade com a fazenda federal, relativa à seguridade social e ao Fundo de Garantia por tempo de serviço – FGTS;
- d) Cópia do estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos por associados/cooperados;
- f) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle de atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- g) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso, conforme tabela do item 23.2;

**23.2. GRUPO INFORMAL:** O Grupo informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados no envelope nº 01, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Extrato da declaração DAP física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso, conforme tabela do item 23.2;
- d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

**23.3. FORNECEDORES INDIVIDUAIS:** O fornecedor individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados no envelope nº 01, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Extrato da declaração DAP física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso, conforme tabela do item 23.2;
- d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

**23.4.** Tabela de documentos adicionais, a serem apresentados no envelope nº 01, de acordo com o produto, para os grupos formais, informais e individuais:



ITEM	DESCRIÇÃO	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
1	Abóbora cabotiá, redonda da casca verde escura, madura, firme, sem rachaduras, sem mofo – kg.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
2	Abobrinha italiana, íntegra, de boa qualidade isenta de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
3	Alface: acondicionada em embalagem plástica, folhas vistosas, não serão aceitas com folhas estragadas ou murchas (unidade).	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
4	Alho: nacional, íntegro, sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, tardios ou machucados, com cabeça redonda, firme e cheia, dentes graúdos e uniformes.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
5	Açúcar mascavo: de boa qualidade, origem vegetal. Embalado em pacote de polietileno atóxico, com 1 kg, contendo a data de fabricação e a validade.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento/ Comunicado de início de fabricação ao órgão de vigilância sanitária municipal
6	Batata doce lisa, sem rachaduras ou cortes na casca, livre de brotos. Procedente de colheita recente. Acondicionada em embalagem plástica.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
7	Beterraba: livre de sujidades, tamanho médio, firme, acondicionada em embalagem plástica.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
8	Bergamota comum in natura, íntegra, sem podridão.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
9	Bolacha doce caseira, do tipo (NATA COM MERENGUE, MANTEIGA OU SABOR A COMBINAR), bem assada, íntegra, com odor e sabor agradável, acondicionada em embalagem fechada constando a data de fabricação e validade.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
10	Brócolis: tamanho médio, íntegro, de boa qualidade, coloração uniforme, isento de materiais terrosos e umidade anormal, sem indícios de mofo ou bolor, acondicionado em embalagem plástica.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
11	Bebida láctea, sabor morango. Embalagem plástica, com peso líquido de, no mínimo, 1 litro, contendo a data de fabricação e a validade.	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA
12	Carne bovina em cubos, de 1ª, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, preservadas sem danos químicos, físicos e biológicos), embalados em embalagens virgens e com o peso solicitado no ato da entrega. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias, embalagens de 1 kg.	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA
13	Carne bovina - Tipo patinho: moída, de 1ª, em kg, no máximo 10% de sebo e gordura, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, preservadas sem danos químicos, físicos e biológicos), embalada em saco plástico transparente, atóxico, com o peso solicitado no ato da entrega. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias, embalagens de 1kg.	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA
14	Cebola: lisa, tamanho médio e uniforme, íntegra, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou bolores.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
15	Cenoura: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de sujidades e brotos, firmes e bem desenvolvidas, acondicionadas em embalagem plástica. Procedentes de colheita recente.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
16	Couve-folha, folhas firmes de coloração verde, íntegra e sem sinais de amarelamento.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
17	Couve-flor: unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitas e larvas. Para consumo na semana. Acondicionado em embalagem plástica.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento



PODER EXECUTIVO

# NÃO-ME-TOQUE

CAPITAL NACIONAL DA AGRICULTURA DE PRECISÃO



18	Cuca com recheio, fresca, macia, bem assada, recheio de doce de leite, requeijão, côco – embaladas individualmente, peso de aprox. 500g.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
19	Cuca sem recheio, fresca, macia, bem assada – embaladas individualmente, peso de aprox. 500g.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
20	Doce de leite: com boa aparência, textura homogênea, acondicionado em embalagem de no mínimo 1kg, contendo informações nutricionais, o número do lote do produto, a data da fabricação e o prazo de validade.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento/ Comunicado de início de fabricação ao órgão de vigilância sanitária municipal
21	Feijão: classe preto, acondicionados em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados e resistentes. Não serão aceitos pacotes com grãos ardidos, brotados, chochos imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade. Produção da última safra. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Pacote de 1kg.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
22	Melado de cana batido, consistência cremosa, coloração clara, embalagem plástica atóxica com data de fabricação e validade.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento/ Comunicado de início de fabricação ao órgão de vigilância sanitária municipal
23	Laranja comum: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ideal para consumo imediato, procedente de colheita recente.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
24	Laranja do céu: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ideal para consumo imediato, procedente de colheita recente.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
25	Mandioca: descascada, lisa, limpa, congelada, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras e bolores; de boa qualidade e aparência, procedente de colheita recente. Embalagem de 1 kg.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
26	Massa caseira fresca com ovos, refrigerada, embalagens individuais.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
27	Melancia: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
28	Morango congelado – kg.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
29	Osso com carne para sopa, contendo 30% de carne. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias.	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA
30	Ovo de galinha, médio, fresco, casca firme, lisa, limpa, sem rachadura. Embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA
31	Pimentão verde: fresco, íntegro e firme, de tamanho médio, com coloração uniforme, acondicionado em embalagem plástica. Não serão aceitas unidades que apresentarem podridão, dano profundo ou superficial que comprometa a utilização total, desidratação, lesões causadas por doenças, imaturas ou passadas.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
32	Pão caseiro de trigo, fatiado, em embalagens individuais, peso aproximado de 700g.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
33	Pão caseiro, integral, fatiado, em embalagens individuais, peso aproximado de 700g.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
34	Pernil suíno, sem osso, congelado, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias.	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA
35	Queijo prato fatiado: fabricado com leite pasteurizado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Deve estar embalado em embalagem	Registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA



	plástica, contendo as informações nutricionais, número do lote do produto, data de fabricação e de validade.	
36	Repolho: íntegro, liso, fresco, firme, de tamanho uniforme, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
37	Suco de uva 100% integral, sem adição de açúcares e conservantes.	Registro no MAPA do estabelecimento e da bebida
38	Tempero verde: íntegro, sem partes deterioradas, acondicionado em embalagem plástica – maço/molho.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
39	Tomate: íntegro, tamanho médio, grau médio de amadurecimento.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento
40	Polpa de frutas congelada, sabores a definir, com rendimento de 4 litros, com registro no MAPA, embalagem de 1 kg.	Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento/ Comunicado de início de fabricação ao órgão de vigilância sanitária municipal

#### 24. ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA

( ) Sim ( x ) Não

#### 25. VISTORIA/VISITA TÉCNICA

( x ) Não ( ) Sim ( ) Opcional ( ) Obrigatória.

#### 26. DOCUMENTO OFICIAL DO FABRICANTE

( x ) Não ( ) Sim

#### 27. LEGISLAÇÃO TÉCNICA APLICÁVEL

Não se aplica.

#### 28. AMOSTRA

( ) Não ( x ) Sim

**28.1.** Os fornecedores classificados em primeiro lugar deverão entregar as amostras na Secretaria Municipal de Educação, junto ao setor de nutrição, em até 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da ata, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase habilitação.

**28.2.** As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor.

**28.3.** A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências do edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

**28.4.** As amostras serão analisadas pela Secretaria Municipal de Educação, que observará como critérios de avaliação, além das especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme item 1.1 deste termo de referência, os seguintes critérios:

**28.4.1.** Característica visual (sensoriais):

- Devem apresentar odor agradável e cor característica
- Devem possuir consistência firme
- Não devem estar pegajosos
- Não devem apresentar manchas escuras, verdes.
- Não devem apresentar nevroses (inervações), ou contra pesos.

**28.4.2.** Embalagem:

Ela deve proteger o alimento, portanto é preciso atenção:

- Não deve estar furada, rasgada e amassada.
- A embalagem deve conter informações sobre o produto (data de validade, peso, nome do produtor e número da matrícula ou número do registro no órgão competente).

**28.4.3.** Transporte:

- O veículo que será utilizado para o transporte dos alimentos precisa estar em condições de limpeza e higiene;
- É preciso proteger os alimentos da chuva, poeira e sol, e manter a temperatura dos alimentos dentro de embalagens e recipientes apropriados;
- Não devem ser transportados com outros produtos que não sejam alimentos, pode haver contaminação;

**28.5.** A análise ficará a cargo de profissional da área da nutrição, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado, no prazo de 05 (cinco) dias após a apresentação das amostras.



PODER EXECUTIVO

**NÃO-ME-TOQUE**  
CAPITAL NACIONAL DA AGRICULTURA DE PRECISÃO



## 29. ESTIMATIVA DE PREÇOS

**29.1.** O valor estimado da contratação foi apurado em pesquisas de preços no mercado local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, plataformas de preços e site de órgão públicos, conforme prevê o Decreto Municipal nº 350/2021.

**29.2.** A cotação de preços foi realizada pelas servidoras do Setor de Compras e pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação: Franciele Gediane Andres, Ana Elisa Werner e Karine Lais Kraemer.

## 30. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**30.1.** Os recursos destinados à cobertura das despesas ora pretendidos se encontram alocados no Orçamento Geral do Município, dando preferência ao recurso oriundo do PNAE.

2051 - Manutenção da Merenda Escolar - Ensino Fundamental

2062 - Manutenção de Merenda Escolar – Creche

2063 - Manutenção de Merenda Escolar - Pré escola

2067 - Manutenção da Merenda Escolar – EJA

2070 - Manutenção da Merenda Escolar - Educação Especial

0500 - Recursos não Vinculados de Impostos

0552 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao PNAE

3.3.90.30.00.00.00.00 - Gêneros de Alimentação

**Não-Me-Toque/RS, 02 de janeiro de 2024.**

**FRANCIELE GEDIANE ANDRES**

**NUTRICIONISTA**

**RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANA ELISA WERNER**

**OFICIAL ADMINISTRATIVO**

**RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**KARINE LAIS KRAEMER**

**OFICIAL ADMINISTRATIVO**

**RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**NOELI VERÔNICA MACHRY SANTOS**

**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**DEFERIDO:**

**GILSON DOS SANTOS**

**PREFEITO MUNICIPAL**

## ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º ...../2024

### CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

O **MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Alto Jacuí, N.º 840, inscrita no CNPJ sob n.º 87.613.519.0001-23, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, **Sr. GILSON DOS SANTOS**, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado ....., com sede na localidade de ....., neste município, inscrita no CPF sob n.º ..... neste ato representado por ....., CPF ....., doravante denominado (a) **CONTRATADO (A)**, fundamentados nas disposições Lei n.º 11.947/2009 e da Lei n.º 14.133/21, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública nº 001/2024**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

**1.1.** É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações para prover as necessidades de alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública n.º 001/2024, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

#### CLÁUSULA SEGUNDA: DA DAP

**2.1.** O limite individual de venda de gêneros alimentícios do **CONTRATADO**, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

#### CLÁUSULA TERCEIRA: DO FORNECIMENTO

**3.1.** O **CONTRATADO** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao **CONTRATANTE** conforme descrito na neste contrato administrativo.

**3.2.** 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\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO
1	Abóbora cabotiá, redonda da casca verde escura, madura, firme, sem rachaduras, sem mofo – kg.	kg	500	R\$5,10
2	Abobrinha italiana, íntegra, de boa qualidade isenta de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	kg	600	R\$4,83

3	Alface: acondicionada em embalagem plástica, folhas vistosas, não serão aceitas com folhas estragadas ou murchas (unidade).	unid	1.800	R\$3,96
4	Alho: nacional, íntegro, sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, tardios ou machucados, com cabeça redonda, firme e cheia, dentes graúdos e uniformes.	KG	140	R\$31,01
5	Açúcar mascavo: de boa qualidade, origem vegetal. Embalado em pacote de polietileno atóxico, com 1 kg, contendo a data de fabricação e a validade.	kg	40	R\$14,96
6	Batata doce lisa, sem rachaduras ou cortes na casca, livre de brotos. Procedente de colheita recente. Acondicionada em embalagem plástica.	kg	1.200	R\$5,36
7	Beterraba: livre de sujidades, tamanho médio, firme, acondicionada em embalagem plástica.	kg	1.600	R\$4,90
8	Bergamota comum in natura, íntegra, sem podridão.	kg	300	R\$4,47
9	Bolacha doce caseira, do tipo (NATA COM MERENGUE, MANTEIGA OU SABOR A COMBINAR), bem assada, íntegra, com odor e sabor agradável, acondicionada em embalagem fechada constando a data de fabricação e validade.	kg	1.800	R\$26,75
10	Brócolis: tamanho médio, íntegro, de boa qualidade, coloração uniforme, isento de materiais terrosos e umidade anormal, sem indícios de mofo ou bolor, acondicionado em embalagem plástica.	unid	800	R\$8,83
11	Bebida láctea, sabor morango. Embalagem plástica, com peso líquido de, no mínimo, 1 litro, contendo a data de fabricação e a validade.	litro	2.800	R\$5,37
12	Carne bovina em cubos, de 1ª, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, preservadas sem danos químicos, físicos e biológicos), embalados em embalagens virgens e com o peso solicitado no ato da entrega. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias, embalagens de 1 kg.	kg	2.000	R\$46,15

13	Carne bovina - Tipo patinho: moída, de 1ª, em kg, no máximo 10% de sebo e gordura, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, preservadas sem danos químicos, físicos e biológicos), embalada em saco plástico transparente, atóxico, com o peso solicitado no ato da entrega. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias, embalagens de 1kg.	kg	3.400	R\$45,00
14	Cebola: lisa, tamanho médio e uniforme, íntegra, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou bolores.	kg	1.300	R\$6,74
15	Cenoura: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de sujidades e brotos, firmes e bem desenvolvidas, acondicionadas em embalagem plástica. Procedentes de colheita recente.	kg	1.500	R\$6,65
16	Couve-folha, folhas firmes de coloração verde, íntegra e sem sinais de amarelamento.	Maço	200	R\$5,69
17	Couve-flor: unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitas e larvas. Para consumo na semana. Acondicionado em embalagem plástica.	Unid	800	R\$6,80
18	Cuca com recheio, fresca, macia, bem assada, recheio de doce de leite, requeijão, côco – embaladas individualmente, peso de aprox. 500g.	Unid	1.200	R\$17,01
19	Cuca sem recheio, fresca, macia, bem assada – embaladas individualmente, peso de aprox. 500g.	Unid	600	R\$16,23
20	Doce de leite: com boa aparência, textura homogênea, acondicionado em embalagem de no mínimo 1kg, contendo informações nutricionais, o número do lote do produto, a data da fabricação e o prazo de validade.	Kg	500	R\$16,29

21	Feijão: classe preto, acondicionados em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados e resistentes. Não serão aceitos pacotes com grãos ardidos, brotados, chochos imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade. Produção da última safra. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Pacote de 1kg.	Kg	1.800	R\$9,58
22	Melado de cana batido, consistência cremosa, coloração clara, embalagem plástica atóxica com data de fabricação e validade.	Kg	40	R\$16,26
23	Laranja comum: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ideal para consumo imediato, procedente de colheita recente.	Kg	400	R\$3,41
24	Laranja do céu: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ideal para consumo imediato, procedente de colheita recente.	Kg	400	R\$5,50
25	Mandioca: descascada, lisa, limpa, congelada, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras e bolores; de boa qualidade e aparência, procedente de colheita recente. Embalagem de 1 kg.	Kg	900	R\$8,95
26	Massa caseira fresca com ovos, refrigerada, embalagens individuais.	Kg	1.000	R\$15,97
27	Melancia: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme.	Kg	700	R\$2,94
28	Morango congelado – kg.	Kg	500	R\$27,09
29	Osso com carne para sopa, contendo 30% de carne. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias.	Kg	40	R\$21,30
30	Ovo de galinha, médio, fresco, casca firme, lisa, limpa, sem rachadura. Embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	DZ	2.800	R\$9,46

31	Pimentão verde: fresco, íntegro e firme, de tamanho médio, com coloração uniforme, acondicionado em embalagem plástica. Não serão aceitas unidades que apresentarem podridão, dano profundo ou superficial que comprometa a utilização total, desidratação, lesões causadas por doenças, imaturas ou passadas.	Kg	100	R\$11,55
32	Pão caseiro de trigo, fatiado, em embalagens individuais, peso aproximado de 700g.	Unid	2.000	R\$12,68
33	Pão caseiro, integral, fatiado, em embalagens individuais, peso aproximado de 700g.	Unid	1.800	R\$13,33
34	Pernil suíno, sem osso, congelado, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Com registro no órgão competente (SIF, DIPOA), com prazo de validade e data de fabricação de no MÁXIMO 30 dias.	Kg	1.700	R\$22,66
35	Queijo prato fatiado: fabricado com leite pasteurizado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Deve estar embalado em embalagem plástica, contendo as informações nutricionais, número do lote do produto, data de fabricação e de validade.	Kg	900	R\$39,93
36	Repolho: íntegro, liso, fresco, firme, de tamanho uniforme, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	1.000	R\$3,94
37	Suco de uva 100% integral, sem adição de açúcares e conservantes.	Litros	1.600	R\$15,56
38	Tempero verde: íntegro, sem partes deterioradas, acondicionado em embalagem plástica – maço/molho.	Unid	1.400	R\$3,33
39	Tomate: íntegro, tamanho médio, grau médio de amadurecimento.	Kg	2.500	R\$10,09
40	Polpa de frutas congelada, sabores a definir, com rendimento de 4 litros, com registro no MAPA, embalagem de 1 kg.	Kg	1.600	R\$12,74

a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, a ser informado no cronograma semanal.

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 QUARTA - DO PEDIDO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA DOS MATERIAIS

4.1. A secretaria/almojarifado solicitará os gêneros alimentícios conforme necessidade, através de Cronograma via e-mail à CONTRATADA.

4.2. Juntamente com o cronograma, serão enviados o endereço e o nome do responsável para recebimento das mercadorias. Os possíveis endereços de entrega serão, conforme tabela abaixo:

SECRETARIA	ENDEREÇO	FONE
EMEI Ciranda da Alegria	Rua Jan Rauwers, 101, Bairro Solano	54 3332-3388
EMEI Arlindo Hermes	Rua Luiz Ernesto Roos, 190, Bairro Arlindo Hermes	54 3332-3388
EMEI Pequeno Polegar	Rua Pinheiro Machado, 568, Bairro Martini	54 3332-3388
EMEI Infância Feliz	Rua Mário Quintana, esquina com Av. Vinícius de Moraes, 75 – Bairro Alfredo Alzírrio Roos	54 3332-3388
EMEI Dirce Erpen	Rua Atalibio da Luz, 21, Bairro Jardim	54 3332-3388
EMEF Amália Kerber	Av. Emílio Kerber, 186, São José do Centro	54 3332-3388
EMEF Carlos Gomes	Bom Sucesso	54 3332-3388
EMEF Ernesto João Cardoso	Av. Guilherme Augustin, 1000, Bairro Viau	54 3332-3388
EMEF Nossa Senhora De Lourdes	Av. Brasília, 120, Bairro Industrial	54 3332-3388
EMEF Santo Antônio	Rua Alferes Rodrigo, 920, Bairro Santo Antônio	54 3332-3388
EMEF Valdomiro Graciano	Rua São Vicente de Paulo, 415, Bairro Jardim	54 3332-3388
ECMEF Prof. Iraldo A. Borghetti	Rua Castro Alves, 1.200, Bairro Vila Nova	54 3332-3388
Secretaria Municipal de Educação	Av. Dr. Waldomiro Graeff, 990, Centro	54 3332-3388

4.3. Devem-se observar os horários de entrega, sendo de segunda a sexta-feira no turno da manhã: 8h30m às 11h30m e no turno da tarde: 13h30m às 17h. Após o horário não serão recebidas as mercadorias, ficando de responsabilidade da CONTRATADA o retorno para sua efetivação.

4.4. A CONTRATADA deverá entregar os produtos solicitados, através do Cronograma, no prazo de 05(cinco) dias úteis após o recebimento do cronograma.

4.4.1. O prazo que trata o item 4.4 poderá ser prorrogado, por uma única vez e pelo mesmo período, desde que requerido pela contratada, devidamente justificado e aceito pela contratante.

4.5. A CONTRATADA deverá entregar os produtos diretamente em cada local solicitado, sendo que os mesmos deverão ser carregados e descarregados por funcionários da empresa CONTRATADA ou terceirizada pela mesma.

4.6. Correrão por conta da CONTRATADA as despesas de embalagem, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

4.7. Correrão por conta da CONTRATADA as despesas de transporte decorrentes do fornecimento.

#### CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

2051 - Manutenção da Merenda Escolar - Ensino Fundamental

2062 - Manutenção de Merenda Escolar – Creche

2063 - Manutenção de Merenda Escolar - Pré escola

2067 - Manutenção da Merenda Escolar – EJA

2070 - Manutenção da Merenda Escolar - Educação Especial

0500 - Recursos não Vinculados de Impostos

0552 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao PNAE

3.3.90.30.00.00.00.00 - Gêneros de Alimentação

**5.2.** A duração dos contratos adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários, ressalvadas as hipóteses na Lei Federal nº 14.133/21.

## CLÁUSULA SEXTA: DO PAGAMENTO

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

**6.1.** O pagamento será efetuado de acordo com a quantidade de gêneros alimentícios entregues, após a apresentação da Nota Fiscal detalhando o objeto fornecido, com o devido recebimento e a aprovação do gestor e fiscal do serviço, de acordo com o empenho, por meio de depósito bancário, conforme ordem cronológica de pagamentos obedecendo a exigibilidade do crédito conforme Decreto nº 106/2016 de 25 de Maio de 2016, Art. 3º, inciso III.

**6.2.** Será obrigatório constar no corpo de cada Nota Fiscal emitida, em local de fácil visualização, a indicação do contrato administrativo e da ordem de compra ou nota de empenho, bem como dados bancários para depósito, a fim de se acelerar o trâmite do documento fiscal para pagamento.

**6.3.** No pagamento serão retidas do valor da contratação todas as retenções previdenciárias, impostos e taxas permitidos na Lei.

**6.4.** Na hipótese da licitante ser optante do SIMPLES, a empresa deverá informar através de declaração ou na Nota Fiscal a alíquota de ISSQN a ser recolhido.

**6.5.** A **CONTRATADA** deverá fornecer os dados bancários para o pagamento, tais como banco, agência, conta corrente da empresa.

**6.6.** Na nota fiscal é obrigatório que a **CONTRATADA** informe o valor de retenção do IRRF da prestação de serviços realizadas para o Município de Não-Me-Toque (RS), conforme disposto na IN RFB nº 1.234/2012, a fim de viabilizar o cumprimento do art. 1º do Decreto Municipal nº 83/2022 de 23 de fevereiro de 2022.

## CLÁUSULA SÉTIMA: DO REAJUSTAMENTO E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO EM SENTIDO GERAL

**7.1.** Os preços contratados serão fixos e irrealizáveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da **data do orçamento estimado**.

**7.2.** O valor do contrato será fixo e irrealizável, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite do orçamento estimado, utilizando como indexador o Índice Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tomando-se por base a data da apresentação da proposta.

**7.3.** A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1º (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.

7.4. Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

7.5. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 124, Inciso II, Alínea d, da Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

7.6. O reequilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

## CLÁUSULA OITAVA: LIBERAÇÃO DE RECURSOS

8.1. 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 NONA: DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da Contratante:

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste contrato administrativo;
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes neste contrato administrativo, Edital e anexos e proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- e) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste contrato administrativo;
- f) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- g) Atestar o adimplemento da obrigação, desde que satisfaça às exigências previstas neste contrato administrativo;
- h) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada viabilizando a boa execução do objeto contratado;
- i) Proporcionar à contratada as condições para que possa fornecer os produtos dentro das normas estabelecidas;
- j) Solicitar a entrega dos produtos conforme a necessidade, através de Cronograma, Ordem de Compra, nota de empenho ou documentos equivalentes;
- k) Gerenciar e fiscalizar a execução deste contrato administrativo, nos termos da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021;

- l) Notificar, formal e tempestivamente, a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento deste contrato administrativo;
- m) Notificar a contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- n) Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento;
- o) Prestar à contratada todos os esclarecimentos necessários à execução desta contrato administrativo, e
- p) O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE 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 DÉCIMA: DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**10.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste contrato administrativo e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes contrato administrativo, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- b) Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 2 (dois) dias que antecedem a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- c) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- d) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas neste contrato administrativo;
- e) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato administrativo;
- f) Acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização da contratante;
- g) Fornecer os produtos no prazo estabelecido, informando em tempo hábil qualquer motivo impeditivo ou que impossibilite assumir o estabelecido;
- h) Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do produto, reservando à contratante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados;
- i) Atender, de imediato, às solicitações relativas à substituição, reposição ou troca do fornecimento dos produtos que não atendam ao especificado;
- j) Corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, à sua custa e risco, num prazo de no máximo de 07 (sete) dias úteis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do fabricante. A CONTRATANTE poderá rejeitar o produto no todo ou em parte, determinando sua

substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, caso constatadas irregularidades no atendimento às especificações;

- k) É vedado à CONTRATADA transferir, no todo ou em parte, as obrigações deste contrato administrativo;
- l) Os produtos deverão ser transportados e entregues protegidos contra fatores externos que possam causar danos, comprometendo seu estado, qualidade e utilização;
- m) Responsabilizar-se pela completa entrega dos produtos, inclusive pela retirada, quando constatadas quaisquer impropriedades nos mesmos;
- n) Responsabilizar-se, integralmente, pelos seus empregados alocados na execução do objeto do contrato, arcando com todos os custos, salários, transporte, refeição, verbas legais, trabalhistas, fundiárias ou de qualquer natureza, nos termos da legislação vigente; e
- o) A CONTRATANTE rejeitará os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Se, mesmo após o recebimento definitivo, constatar-se que os fornecimentos foram executados em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, os responsáveis da CONTRATANTE notificarão a empresa fornecedora para que a mesma providencie a correção necessária dentro dos prazos de recebimento;
- p) As despesas de transporte decorrentes do fornecimento dos produtos serão de responsabilidade da CONTRATADA
- q) 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 PRIMEIRA: DISPOSIÇÕES GERAIS

**11.1.** 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 conforme determina a Lei Federal nº 14.133/21 e alterações posteriores;

**11.2.** 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 SEGUNDA: DA MULTA

**12.1** 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 TERCEIRA: DA FISCALIZAÇÃO

**13.1.** A execução do Contrato será objeto de acompanhamento, fiscalização e avaliação por parte da Administração Municipal, através de servidor designado como Fiscal, a quem competirá comunicar ao Gestor as falhas por ventura constatadas no cumprimento do contrato, de acordo com normatização interna.

**13.2.** A Fiscalização de que trata o subitem anterior será exercida no interesse da Administração.

**13.3.** Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do contrato, deverão ser prontamente atendidas pela **CONTRATADA**, sem qualquer ônus à Administração Municipal.

**13.4.** Qualquer fiscalização exercida pela Administração Municipal, feita em seu exclusivo interesse, não implica em corresponsabilidade pela execução dos serviços e não exime a **CONTRATADA** de suas obrigações de fiscalização e perfeita execução do contrato.

**13.5.** A Fiscalização da Administração Municipal, em especial, terá o dever de verificar o cumprimento dos termos do contrato, especialmente no que se refere à qualidade na prestação dos serviços, podendo exigir as cautelas necessárias à prevenção do erário.

**13.6.** O presente contrato será fiscalizado pela servidora Franciele Gediane Andres e como gestora terá a Sr<sup>a</sup> Luciana Maria Henkes Renz.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO ADITAMENTO

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DAS COMUNICAÇÕES

**15.1** 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.

**15.2.** Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante do item 15.1, 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 SEXTA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**16.1.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

- VI. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**16.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I. advertência;
  - II. multa;
  - III. impedimento de licitar e contratar;
  - IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 16.2.1.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- I. a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - II. as peculiaridades do caso concreto;
  - III. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - IV. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
  - V. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**16.2.2.** A sanção prevista no inciso I do item 16.2 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**16.2.3.** A sanção prevista no inciso II do item 16.2, calculada na forma do contrato, será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

**16.2.4.** A sanção prevista no inciso III do item 16.2 deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da Prefeitura Municipal de Nãome-Toque, pelo prazo de 3 (três) anos.

**16.2.5.** A sanção prevista no inciso IV do item 16.2. deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 16.2.4, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**16.2.6.** A sanção estabelecida no inciso IV do item 16.2 deste termo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I. quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.

**16.2.7.** As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 16.2. deste termo, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.

**16.2.8.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**16.2.9.** A aplicação das sanções previstas no item 16.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**16.2.10.** Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 16.2. deste termo, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**16.2.11.** A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 16.2. requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DAS PENALIDADES

**17.1.** A sanção de suspensão de participar de licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, àqueles que:

**17.1.1.** Retardarem a execução do prego;

**17.1.2.** Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

**17.1.3.** Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

**17.2.** Quando da ação ou omissão decorrerem graves prejuízos ao MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE/RS, seja pela não assinatura do contrato/ata, pela inexecução do objeto, pela execução imperfeita, ou ainda, por outras situações concretas que ensejarem a sanção.

**17.3.** As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com os termos da lei.

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: PRAZO CONTRATUAL

**18.1.** O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses a contar da assinatura do contrato Administrativo**, podendo ser prorrogado, mediante acordo entre as partes, conforme faculta a Lei Federal nº 14.133/21 e alterações legais.

**18.3.** A **CONTRATADA** reconhece desde já que o presente Contrato poderá ser rescindido antecipadamente, conforme facultam os Arts. 137 a 139 da Lei Federal nº 14.133/21, e suas alterações legais.

#### CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

19.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 001/2024, pela Lei nº 11.947/2009 e alterações posteriores e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, pela Lei nº 14.133/21, em todos os seus termos.

#### CLÁUSULA VIGÉSIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Não-Me-Toque/RS, para solucionar todas as questões oriundas deste Contrato, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

20.2. E por estarem às partes assim, justas e contratadas, assinam o presente instrumento, perante duas testemunhas, para que produza seus efeitos legais.

Não-Me-Toque/RS, ... de ..... de 2024

**GILSON DOS SANTOS**

**Prefeito Municipal**

**CONTRATANTE**

**CONTRATADA**

**EXAMINADO E APROVADO:**

**DOUGLAS MICAEL PELLENZ**

**Assessor Jurídico**

**OAB/RS 97.170**

**TESTEMUNHAS:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

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

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL

1. Nome do Proponente		2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF		5. CEP
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente

II- Relação dos Produtos

Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	

OBS: \* Preço publicado no Edital nº xxx/xxxx ( o mesmo que consta na chamada pública)

III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA

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:
---------------	-------------------------------------	------

MODELO DE PROJETO DE VENDA  
MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta	
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Programa de Entrega dos Produtos
			4.1. Unitário	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

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

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
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Total do projeto					

OBS: \* Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
				R\$ 0,00	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
				R\$ 0,00	
				R\$ 0,00	
Total do projeto:				R\$ 0,00	

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

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