

**AVISO DE EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 001/2017**  
**CRENCIAMENTO DE INTERESSADOS PARA SUPRIR AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA**  
**AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**

O Município de Pato Bragado, Estado do Paraná, Secretaria Municipal de Administração, sita na Avenida Willy Barth, n.º 2885, através da comissão permanente de Licitação, com a devida autorização expedida pelo Prefeito Municipal e de conformidade com os termos da Lei Federal Nº 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, Lei Complementar nº 123/2006, Resolução/CD/FNDE N-38 de 16 de julho de 2009 e demais legislações aplicáveis, torna público aos interessados que estará recebendo até às 08h30min do dia 17 de abril de 2017, durante o horário normal de expediente, no endereço acima, propostas de interessados para celebrar contrato de credenciamento para o fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar para os alunos da Rede Pública de Ensino (Escola Municipal e Creche Municipal), tudo conforme condições estabelecidas no edital e da minuta do contrato, que estarão à disposição dos interessados junto ao endereço abaixo.

**Edital:** O edital estará disponível aos interessados para download no site do município: [www.patobragado.pr.gov.br](http://www.patobragado.pr.gov.br) na aba “Licitações – Licitações abertas”.

Quaisquer outras informações poderão ser obtidas pelos interessados, em dias úteis, no horário de expediente, junto Prefeitura Municipal ou na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, ainda pelo telefone (45) 3282-1355, bem como de avisos que venham ser publicados no órgão oficial do Município.

Pato Bragado – PR, em 13 de março de 2017.

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**  
**MARGO BEATRIS SEIBERT**  
**Presidente**

## SOLICITAÇÃO DE LICITAÇÃO

Senhor Prefeito:

**Pelo presente solicitamos a vossa excelência a competente autorização para que possamos:**

Realizar licitação firmando contrato com Agricultores, para Fornecer Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Para a Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme objetos a serem adquiridos no Anexo I

**Finalidade:** firmar Contrato com Agricultores, para Fornecer Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Para a Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Municipal de Ensino.

A contratação em evidência procura na figura do credenciamento, contratar o maior número possível de Agricultores interessados em **Fornecer Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Para a Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Municipal de Ensino**, conforme prevê a **RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009**.

**Prazo de Entrega/Execução:** Conforme Cronograma de Entrega.

**Forma de Entrega:** Parcelada

**Garantia:** até 12 meses.

**Responsável pelo recebimento:** Cristiane Scheuermann Bonatto

Informamos que a remuneração pelos gêneros alimentícios prestados está de acordo com os preços praticados no mercado, perfazendo um montante de R\$ 95.087,15 (noventa e cinco mil oitenta e sete reais e quinze centavos), que serão pagos aos Agricultores credenciados no Chamamento Público nº 001/2017.

### 2 - INDICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Para atendimentos do solicitado a despesa devesa ocorrer por conta de:

**02.005 – Secretaria de Educação e Cultura**

**12.361.1150.2.015 – Programa de Merenda Escolar – Ensino Fundamental**

3.3.90.32.05.00 – 1192 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1194 – Merenda Escolar – Fonte 505

**12.365.1150.2.020 - Programa de Merenda Escolar – Educação Infantil**

3.3.90.32.05.00 – 1569 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1571 – Merenda Escolar – Fonte 505

**12.365.1150.2.021 - Programa de Merenda Escolar – Educação Infantil – CMEI**

3.3.90.32.05.00 – 1573 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1575 – Merenda Escolar – Fonte 505

Pato Bragado – PR, em 13 de março de 2017.

**Cristiane Scheuermann Bonatto**  
Secretária Municipal de Educação e Cultura

**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS SOLICITADOS****COMPRA DIRETA - AGRICULTURA FAMILIAR – VALOR TOTAL R\$ 95.087,15**

ITEM	UNID.	PRODUTO	ESCOLA	CMEI	QUANT.
01	KG	ABOBRINHA MENINA	20	15	35
02	KG	ABOBRINHA MENINA ORGANICA	15	20	35
03	KG	ABOBORA MORANGA	10	15	25
04	KG	ABOBORA MORANGA ORGANICA	10	15	25
05	KG	ABOBORA SECA	10	15	25
06	KG	ABOBORA SECA ORGANICA	10	15	25
07	KG	ACELGA	30	10	40
08	KG	ACEROLA	10	20	30
09	PÉ	AFACE VARIEDADES (350gr)	100	50	150
10	PÉ	AFACE VARIEDADES ORGANICA (350gr)	50	50	100
11	KG	AMEIXA ORGANICA	20	30	50
12	KG	AMENDOIM	60	20	80
13	KG	BANANA	150	50	200
14	KG	BANANA ORGANICA	200	100	300
15	KG	BANHA	20	20	40
16	KG	BATATA DOCE	100	50	150
17	KG	BERINJELA	5	5	10
18	KG	BERINJELA ORGANICA	5	5	10
19	KG	BETERRABA	20	20	40
20	KG	BETERRABA ORGANICA	20	10	30
21	KG	BOLACHA	190	45	235
22	KG	BOLACHA SEM GLÚTEN E SEM LEITE	25	15	40
23	CAB	BRÓCOLIS (CAB. OU MÇ)	20	20	40
24	CAB	BRÓCOLIS (CAB. OU MÇ)	30	10	40
25	KG	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA	150	150	300
26	KG	CARNE BOVINA PURA DE PRIMEIRA	120	60	180
27	KG	CARNE SUÍNA	60	40	100
28	KG	CENOURA	20	20	40
29	KG	CHUCHU	15	20	35
30	KG	CHUCHU ORGANICO	20	15	35
31	CAB.	COUVE FLOR	15	10	25
32	CAB.	COUVE FLOR ORGANICO	15	10	25

33	MAÇO	COUVE FOLHA (MAÇO)	5	15	20
34	MAÇO	COUVE FOLHA ORGANICO (MAÇO)	10	10	20
35	KG	CUECA VIRADA ASSADA	45	25	70
36	KG	CUCA RECHEADA	250	70	320
37	KG	DOCE DE FRUTAS	100	50	150
38	MAÇO	ESPINAFRE (MÇ)	0	5	5
39	KG	FARINHA DE MILHO ORGANICA	40	20	60
40	KG	FEIJÃO CARIOCA	0	20	20
41	KG	FRANGO CAIPIRA	170	30	200
42	KG	GENGIBRE	3	2	5
43	LT	LEITE PASTEURIZADO	5000	2500	7500
44	KG	LIMÃO	10	10	20
45	KG	MACARRÃO	60	25	85
46	KG	MAMÃO	25	25	50
47	KG	MAMÃO ORGANICO	25	25	50
48	KG	MANDIOCA	60	20	80
49	KG	MANDIOCA ORGANICA	60	40	100
50	KG	MANTEIGA	15	5	20
51	KG	MARACUJÁ	25	25	50
52	KG	MARACUJÁ ORGANICO	25	25	50
53	KG	MELADO	110	50	160
54	KG	MELANCIA	50	50	100
55	KG	MELANCIA ORGANICA	25	25	50
56	KG	MELÃO	15	15	30
57	KG	MELÃO ORGANICO	10	10	20
58	KG	MILHO VERDE EM ESPIGA	50	10	60
59	KG	MILHO VERDE EM ESPIGA ORGANICO	50	10	60
60	KG	MILHO VERDE EMBALADO	70	30	100
61	KG	MORANGO	10	15	25
62	KG	MORANGO ORGANICO	15	15	30
63	KG	NATA	45	15	60
64	DZ	OVO CAIPIRA	500	150	650
65	KG	PÃO COLORIDO	15	35	50
66	KG	PÃO DE LEGUMES	20	35	55
67	KG	PÃO DE MILHO	30	30	60
68	KG	PÃO DE TRIGO	250	120	370
69	KG	PÃO DE TRIGO FATIADO	160	35	195
70	KG	PEPINO SALADA	50	15	65
71	KG	PEPINO SALADA ORGANICO	20	15	35

72	KG	QUEIJO MUSSARELA EM BARRA	80	50	130
73	KG	QUIABO	0	5	5
74	KG	RABANETE	20	10	30
75	KG	RABANETE ORGANICO	20	5	25
76	KG	REPOLHO	60	10	70
77	KG	REPOLHO ORGANICO	60	10	70
78	KG	RÚCULA (MÇ)	10	5	15
79	MAÇO	TEMPERO VERDE (150gr)	15	25	40
80	MAÇO	TEMPERO VERDE ORGANICO (150gr)	10	25	35
81	KG	TOMATE	100	50	150
82	KG	TOMATE ORGANICO	100	0	100
83	KG	UVA ORGANICA	10	30	40
84	KG	VAGEM	15	15	30

\*A entrega dos produtos ocorrerá conforme a demanda da Secretaria de Educação, que através da Nutricionista RT requisitará o quantitativo de produtos.

## **PRODUTO**

BANANA, ACEROLA, LIMÃO, MAMÃO, UVA, MORANGO, MELANCIA, MARACUJÁ, MELÃO E AMEIXA

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos.

### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais Próprias

2.2 Aparência

Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica.

2.3 Textura Própria da espécie e variedade

2.4 Cor Própria da espécie e variedade

2.5 Aroma Própria da espécie e variedade

2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos.

2.7 Umidades Isentos de umidade externa anormal

2.8 Resíduos de Agrotóxicos

Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA ou de preferência orgânico.

2.9 Maturação

Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.

## **PRODUTO**

ALFACE, ACELGA, ABOBORA SECA, ABOBORA MORANGA, ABOBRINHA MENINA ,BRÓCOLIS, ESPINAFRE, COUVE FLOR, COUVE EM MAÇO, TEMPERO VERDE, GENGIBRE, PEPINO SALADA, RÚCULA, QUIABO, RABANETE, REPOLHO VERDE.

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos

### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais

Serem frescas

2.1.1 Aparência

Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho.

2.1.2 Textura Própria

2.1.3 Cor Própria

2.1.4 Aroma Própria da espécie e variedade

2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde

Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente.

2.3 Resíduos de Agrotóxicos

Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA e de preferência de origem agroecológica ou orgânica.

2.4 Umidade Isentas de umidade externa anormal

## **PRODUTO**

### **AMENDOIM**

#### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, descascado em embalagem de 02 Kg.

#### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

## 2.1 Características sensoriais Serem frescas

### 2.1.1 Aparência

Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho.

### 2.1.2 Textura Própria

### 2.1.3 Cor Própria

### 2.1.4 Aroma Própria da espécie e variedade

## 2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde

Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente.

## 2.3 Resíduos de Agrotóxicos

Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA e de preferência de origem agroecológica ou orgânica.

## 2.4 Umidade Isentas de umidade externa anormal

## **PRODUTO**

### MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADOS À VÁCUO OU CONGELADOS

#### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

#### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

### 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE Presença

### 2.2 Características sensoriais Próprias da espécie

2.2.1 Aparência Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho.

### 2.2.2 Textura Própria

### 2.2.3 Cor Própria

### 2.2.4 Aroma Própria da espécie e variedade

## 2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde

Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livre da parte possível de terra aderente.

2.4 Resíduos de Agrotóxicos Adequados aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA e de preferência de origem agroecológica ou orgânica.

## 2.5 Umidade Isentas de umidade externa anormal

#### **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Embalagem a vácuo, plástica, atóxica, asséptica e transparente, com conteúdo máximo de 3 kg.

3.2 No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão “congelado” ou “a vácuo”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.

3.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

## **PRODUTO**

### MILHO VERDE EMBALADO

#### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Produtos descascados, picados, pré-cozidos, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE Presença

2.2 Características sensoriais Próprias da espécie

2.2.1 Aparência Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau devolução completa do tamanho

2.2.2 Textura Própria

2.2.3 Cor Própria

2.2.4 Aroma Própria da espécie e variedade

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde

Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livre da parte possível de terra aderente.

2.4 Resíduos de Agrotóxicos Adequados aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA e de preferência de origem agroecológica ou orgânica.

2.5 Umidades Isentam de umidade externa anormal. De preferência de procedência orgânica.

## **3. EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Embalagens a vácuo, plástica, atóxica, asséptica e transparente, com conteúdo máximo de 3 kg.

3.2 No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão “congelado” ou “a vácuo”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.

3.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho formato e peso).

## **PRODUTO**

BATATA-DOCE, BETERABA, BERIJELA, CENOURA, CHUCHU , MILHO VERDE , VAGEM E TOMATE

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Características sensoriais Próprias da espécie

2.1.1 Aparência

Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho.

2.1.2 Textura Própria

2.1.3 Cor Própria

2.1.4 Aroma Própria da espécie e variedade

2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde .Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente

2.3 Resíduos de Agrotóxicos Adequados aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA e de origem agroecológica ou orgânica.

2.4 Umidade Isentas de umidade externa anormal.

## **PRODUTO**

LEITE PASTEURIZADO

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas no Regulamento Técnico próprio, e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Próprias.

2.2.1 Textura Líquida

2.2.2 Cor Branco.

2.2.3 Aroma Próprio.

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência.

2.4 Teor de gordura Mínimo de 3% m/m.

### **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Embalagem atóxica, asséptica, estéreis e hermeticamente fechadas.

3.2 Conter 1000ml.

3.3 O produto deve ser rotulado como "Leite Pasteurizado Integral", "Leite Pasteurizado Padronizado", segundo o tipo correspondente. Deve ser usada a expressão "Homogeneizado" quando for o caso. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

3.4 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).

## **PRODUTO**

QUEIJO COLONIAL/ MUSSARELA

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Deve ser preparado com leite e/ou leite reconstituído (integral), semidesnatado, desnatado e/ou soro lácteo, pasteurizados, e coagulante apropriado (de natureza física e/ou química e/ou bacteriana e/ou enzimática). Deverá ser produzido de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de queijos (Portaria nº 146 de 07 de março de 1996), estarem registrados, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço Inspeção Municipal (SIM), e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas.

### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensorial Próprias, sem manchas, não pegajoso

2.2.1 Textura Firme, própria de cada variedade;

2.2.2 Cor Branca amarelada, própria de cada variedade;

2.2.3 Aroma Próprio de cada variedade

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Corantes e conservantes artificiais Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico), nitrito e nitrato;

### **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Embalagens plástica transparente, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência, temperatura de armazenamento e informação nutricional.

3.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).

3.3 Conter até 2 kg

## **PRODUTO**

MANTEIGA SEM SAL

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processo tecnologicamente adequado.

A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Ingredientes obrigatórios: creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do

Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço Inspeção Municipal (SIM), e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Próprias

2.2.1 Textura Textura lisa uniforme, untosa, sólida, pastosa à temperatura de 20°C

2.2.2 Cor Cor branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração

2.2.3 Aroma Próprio, não rançoso

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Corantes e conservantes artificiais Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico).

## **PRODUTO**

NATA

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Entende-se o produto obtido de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processo tecnologicamente adequado. A matéria gorda deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Ingredientes obrigatórios: creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço Inspeção Municipal (SIM), e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas.

### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Próprias

2.2.1 Textura Textura lisa uniforme, untosa, sólida, pastosa à temperatura de 20°C

2.2.2 Cor brancos em manchas ou pontos de outra coloração

2.2.3 Aroma Próprio, não rançoso

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Corantes e conservantes artificiais Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico)

A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Próprias

2.2.1 Textura .Textura lisa uniforme, untosa, sólida, pastosa à temperatura de 20°C

- 2.2.2 Cor .Cor branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração
- 2.2.3 Aroma Próprio, não rançoso
- 2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)
- 2.4 Corantes e conservantes artificiais Ausência de ácido sórbico e benzóico

### **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

- 3.1 Embalagens plásticas (potes de polipropileno) ou papel aluminizado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência, temperatura de armazenamento e informação nutricional.
- 3.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).
- 3.3 Conter até 500 g.

## **PRODUTO**

### **OVOS**

#### **1 CARACTERIZAÇÃO**

O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão municipal de inspeção competente. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e estarem em conformidade com a legislação sanitária vigente.

#### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

- 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

- 2.2 Características sensoriais Próprias

- 2.2.1 Textura Os ovos devem estar intactos, sem rachaduras, orifícios, devem estar limpos.

- 2.2.2 Cor Característica

- 2.2.3 Aroma Próprio

- 2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

#### **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

- 3.1 A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para no máximo 30 ovos, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. O rótulo impresso deve conter a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, data de validade , informação nutricional .

- 3.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

## **PRODUTO**

### **MACARRÃO CASEIRO**

#### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Macarrão ou massa alimentícia obtida pelo amassamento mecânico de farinha de trigo (refinada/integral), com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados. Deve ser do tipo espaguete, parafuso ou talharim. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na Legislação, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Não pode conter: aromatizantes, corantes, conservantes e espessantes artificiais.

#### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

- 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

- 2.2 Características sensoriais Próprias

- 2.2.1 Textura Própria, firme. Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se.

2.2.2 Cor Própria, amarelada

2.2.3 Aroma Próprio

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Corantes e conservantes artificiais Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico).

### **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Plásticas transparente virgem, íntegra, atóxica e bem fechada.

3.2 Embalagens de até 2 Kg. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência, tempo de cozimento e informação nutricional.

3.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho formato e peso).

## **PRODUTO**

FARINHA DE MILHO (ORGÂNICA)

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Produto obtido, exclusivamente, com matérias-primas de primeira qualidade, de origem orgânica certificado, respeitando-se as boas práticas de fabricação. Não pode conter: aromatizantes, corantes, conservantes e espessantes artificiais.

### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Próprias

2.2.1 Textura Própria, firme. Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se.

2.2.2 Cor Própria, amarelada

2.2.3 Aroma Próprio

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Corantes e conservantes artificiais Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico)

### **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada.

3.2 Embalagem deve conter até 1Kg. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência, tempo de cozimento e informação nutricional.

3.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

## **PRODUTO**

CUCA COM E SEM RECHEIO E CUECA VIRADA ASSADA

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as **Boas Práticas de Fabricação**. Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação. Não poderá ser proveniente de mistura industrial (pré-preparado).

### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da contratante.

Presença

2.2 Características sensoriais Aspecto de massa cozida sem sinais de queimaduras, completamente assado.

2.2.1 Textura Própria, macia, não abatumada

2.2.2 Cor Própria

2.2.3 Aroma Próprio

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Corantes e conservantes artificiais Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico)

### **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: data de fabricação, data de validade, ingredientes, procedência e informação nutricional.

3.2 Embalagem com até 1 Kg

3.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).

## **PRODUTO**

PÃO CASEIRO FATIADO (max. 2 Kg) ou PÃO CASEIRO INTEIRO (max. 1 kg) PÃO DE MILHO E PÃO DE LEGUMES.

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

O pão do tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as Boas Práticas de Fabricação, **podendo ser do tipo integral, de milho, trigo, legumes**, desde que tragam a designação destes ingredientes.

### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais

Aspecto de massa cozida, miolo poroso, sem sinais de queimaduras. Leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.

2.2.1 Textura Própria, macia

2.2.2 Cor

A cor da parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo

2.2.3 Aroma Próprio

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico), isento de sujidades, insetos e bolor.

2.4 Corantes e conservantes artificiais Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico).

### **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Embalagens plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência, ingredientes e informação nutricional.

3.2 Devem estar acondicionada individualmente. Os pães de até 2 kg devem ser fatiados, e os inteiros devem ter até 1Kg. Validade mínima de 3 dias.

3.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).

## **PRODUTO**

BOLACHA CASEIRA

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação.

São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.

2.2.1 Textura Própria, macia

2.2.2 Cor Própria

2.2.3 Aroma Próprio

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Corantes e conservantes artificiais Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico)

## **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Embalagens plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, ingredientes e informação nutricional.

3.2 Embalagens contendo até 2 kg.

3.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho formato e peso).

## **PRODUTO**

BOLACHA CASEIRA SEM GLUTEN E SEM LEITE

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas sem glúten, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Deverá também em sua composição não conter leite e nenhum produto derivado de leite.

São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.

2.2.1 Textura Própria, macia

2.2.2 Cor Própria

2.2.3 Aroma Próprio

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Corantes e conservantes artificiais Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico)

## **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Embalagens plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, ingredientes e informação nutricional.

3.2 Embalagens contendo até 2 kg.

3.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho formato e peso).

## **PRODUTO**

DOCE DE FRUTAS

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

É o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água, e concentrado até a consistência gelatinosa. Deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais e fermentação. Poderá ser adicionada de glicose ou açúcar invertido, não pode conter aditivos naturais ou artificiais. É tolerada a adição de acidulantes naturais e pectina. Deverá apresentar sólidos solúveis mínimos de 62%, pectina adicionada máximo de 2%, umidade máxima de 38%.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Próprias da fruta, sabor doce, semiácido.

2.2.1 Textura Própria, semissólida, com elasticidade ao toque.

2.2.2 Cor Própria da fruta

2.2.3 Aroma Próprio da fruta

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Conservantes, corantes naturais ou artificiais Ausência de ácido sórbico/benzóico (crítico)

## **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Embalagens de vidro ou plástico transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.

3.2 Embalagens com capacidade de até 1 kg.

3.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho formato e peso)

3.4 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto (nome da fruta, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.

## **PRODUTO**

MELADO DE CANA

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Melado é o produto obtido pela concentração do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum L.*) ou a partir da rapadura derretida. O produto devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Próprias

2.2.1 Textura Líquido denso, viscoso, translúcido

2.2.2 Cor Castanho

2.2.3 Aroma Adocicado

2.3 Matéria estranha prejudicial ou não à saúde Ausência (crítico)

### **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Embalagens plásticas ou de vidro, íntegra, e completamente fechada.

3.2 Embalagens com capacidade de até 1 Kg

3.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).

3.4 No rótulo impresso deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

## **PRODUTO**

FEIJÃO PRETO/CORES

## **1 CARACTERIZAÇÃO**

Grãos inteiros e maduros com classificação até Tipo 2, preto e/ou cores. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Própria

2.2.1 Textura Própria

2.2.2 Cor Própria

2.2.3 Aroma Própria

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico) de larvas, parasitos, sujidades e insetos

## **3 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

3.1 Embalagens plásticas transparentes, íntegras, descartáveis, atóxicas e bem fechadas..

3.2 Embalagem com capacidade de até 2 Kg

3.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

3.4 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

## **PRODUTO**

BANHA DE PORCO

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Banha de porco. Deve ser produzida dentro das normas **de Boas Práticas de Fabricação**. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Próprias

2.2.1 Textura Característica, firme, não pegajosa

2.2.2 Cor Característica, rosada, livre de manchas

2.2.3 Aroma Característico, suave

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Conservantes artificiais Ausência de nitrito e nitrato

### **3 VALIDADE**

3.1 Validade mínima de 3 meses

### **4 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

4.1 Embalagens de plástico de 02 Kg, higienicamente adequado e devidamente vedado – contendo orientações sobre processo de armazenamento. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.

4.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho formato e peso)

4.3 Embalagens devem conter até 2 kg.

## **PRODUTO**

CARNE SUÍNA CONGELADA

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Carne suína, sem osso, cada, deve ser congelada a uma temperatura de – 8º a -12º graus centígrados. Deve ser produzida dentro das normas **de Boas Práticas de Fabricação**. Os produtos de origem animal devem possuir o

carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

## **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Próprias

2.2.1 Textura Característica, firme, não pegajosa

2.2.2 Cor Característica, rosada, livre de manchas

2.2.3 Aroma Característico, suave

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Conservantes artificiais Ausência de nitrito e nitrato

## **3 VALIDADE**

3.1 Validade mínima de 3 meses

## **4 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

4.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado – contendo orientações sobre o processo de descongelamento do produto. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.

4.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

4.3 Embalagem deve conter até 3 kg

## **PRODUTO**

CARNE BOVINA CONGELADA

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Carne bovina, sem osso, sem gordura, cartilagem, pedaços inteiros, cubos ou moída, deve ser congelada a uma temperatura de – 8º a -12º graus centígrados. Deve ser produzida dentro das normas **de Boas Práticas de Fabricação**. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Próprias

2.2.1 Textura Característica, firme, não pegajosa

2.2.2 Cor Característica, rosada, livre de manchas

2.2.3 Aroma Característico, suave

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Conservantes artificiais Ausência de nitrito e nitrato

### **3. VALIDADE**

3.1 Validade mínima de 3 meses

### **4 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

4.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado – contendo orientações sobre o processo de descongelamento do produto. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.

4.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

4.3 Embalagem deve conter até 3 kg

## **PRODUTO**

CARNE FRANGO CAIPIRA CONGELADA

### **1 CARACTERIZAÇÃO**

Carne de Frango Caipira, inteiro ou em pedaços, não temperada, deve ser congelada a uma temperatura de – 8º a -12º graus centígrados. Deve ser produzida dentro das normas **de Boas Práticas de Fabricação**. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

### **2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE

Presença

2.2 Características sensoriais Próprias

2.2.1 Textura Característica, firme, não pegajosa

2.2.2 Cor Característica, vermelho pálido , livre de manchas

2.2.3 Aroma Característico, suave

2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência (crítico)

2.4 Conservantes artificiais Ausência de nitrito e nitrato

### **3 VALIDADE**

3.1 Validade mínima de 3 meses

### **4 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

4.1 Pacotes de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado – contendo orientações sobre processo de descongelamento do produto. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.

4.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho formato e peso).

4.3 Embalagens devem conter até 3 kg.

## **TRANSPORTE DOS GÊNEROS**

Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto.

Os alimentos deverão ser transportados em compartimento **exclusivo** do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los.

Os veículos de transporte de alimentos refrigerados devem possuir Certificado de Vistoria (Licença Sanitária, emitida pela Vigilância Sanitária Municipal), de acordo com o Código Sanitário vigente.

A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto. Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte. A cabine do condutor deve **ser isolada** da parte que contém os alimentos.

O transporte de produtos congelados e de origem animal, deverá garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de **termômetros** calibrados e de fácil leitura.

**Refrigeração: de 0ºC a 7ºC (ao redor de 4ºC), com tolerância de até 7 ºC, no máximo, para os produtos de origem animal, exceto o leite.**

**Congelamento: até -8 °C para os produtos congelados, de acordo com a Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84.**

O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus **não deverá** ser feito com alimentos prontos para consumo.

LEGISLAÇÃO - Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84, Resolução Estadual nº 19 de 02/05/90, Resolução ANVISA nº 275 de 21/10/02, Portaria MS nº 326 de 30/07/97, Portaria MAPA nº 368 de 04/09/97, Portaria MS nº 1428 de 26/11/93 e Portaria SVS/MS 326/1997.

#### **LEGISLAÇÃO**

Todos os alimentos devem se apresentar dentro dos parâmetros e padrões técnicos estabelecidos pela legislação vigente conforme determinação dos órgãos oficiais competentes.

**DE:** MARGO BEATRIS SEIBERT – Presidente Comissão de Licitação

**PARA:** Procuradoria Jurídica

**DATA:** MARÇO DE 2017.

**REF.: Solicita Parecer**

Pelo presente encaminhamos a Vossa Senhoria à solicitação de licitação da Secretaria de Educação e Cultura, cujo objeto é o **Fornecimento de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Para a Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Municipal de Ensino**, para que Vossa Senhoria se manifeste sobre o Parecer do mesmo.

Cordialmente,

**MARGO BEATRIS SEIBERT**  
**Presidente da Comissão de Licitação**

Pato Bragado – PR, em 13 de março de 2017.

**De: Prefeito**

**Para: Comissão Permanente de Licitação**

Considerando as informações e parecer, contidos no presente processo, AUTORIZO a abertura do Edital de Chamamento Público, visando o Credenciamento de Interessados para fornecimento de gêneros alimentícios, nos termos da Lei N. º 8.666/97, de 21 de julho de 1993, que tem por objeto o **Fornecimento de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Para a Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Municipal de Ensino.**

Deverá ser anexado ao presente processo, a designação dos membros da Comissão Permanente de Licitação, bem como afixar em local de acesso ao público o extrato do Edital da presente Licitação.

**LEOMAR ROHDEN**  
**Prefeito Municipal**

**EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 001/2017**  
**CRENCIAMENTO DE INTERESSADOS PARA SUPRIR AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA**  
**AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**

**PREÂMBULO**

O Município de Pato Bragado, Estado do Paraná, Secretaria Municipal de Administração, sita à Avenida Willy Barth, n.º 2885, através da comissão permanente de Licitação, designada pelo Decreto n.º 003/2017, com a devida autorização expedida pelo Prefeito Municipal e de conformidade com os termos da Lei Federal Nº 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, Lei Complementar nº 123/2006, Lei 11.947/2009, Decreto Federal 6.319/2007 e Resolução CD/FNDE 038/2009 e demais legislações aplicáveis, torna público aos interessados que estará recebendo pelo período de 30 (trinta) dias, durante o horário de expediente, no endereço acima, propostas visando firmar Contrato de Credenciamento com o Município, para **Fornecimento de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Para a Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Municipal De Ensino**, nas condições estabelecidas neste edital.

**1. DO OBJETO:**

O objeto da presente Chamamento Público consiste no cadastramento de grupos formais e informais de agricultores familiares para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme quantitativos e especificações constantes do Edital e seus anexos.

**2 - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**2.1-** Poderão participar desta licitação, Agricultores Isolados, Grupos Informais de Agricultores Familiares e Grupos Formais de Agricultores Familiares e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações, que tenham idoneidade econômico-financeira, regularidade jurídico-fiscal, e que não tenham sofrido penalidade de suspensão ou declaração de inidoneidade por parte do Poder Público e, que satisfaçam as condições fixadas neste Edital, que aceitam as exigências estabelecidas neste edital e do direito administrativo.

**3. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES COM A HABILITAÇÃO E PROPOSTA:**

Os envelopes deverão ser protocolados junto ao setor de protocolo do Município de Pato Bragado, até às 08h30min do dia 17 de abril de 2017.

**O envelope, contendo a documentação para habilitação, conterà na parte externa as seguintes indicações:**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PATO BRAGADO**  
**Avenida Willy Barth, 2885 – Pato Bragado - PR**  
**EDITAL DE CHAMAMENTO N.º 001/2017**  
**HABILITAÇÃO**

A documentação para habilitação dos participantes são os seguintes:

3.1 Para Agricultores Isolados e Grupos Informais de Agricultores Familiares:

3.1.1 Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa física (CPF);

3.1.2 Cópia da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf) principal, ou estrato da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf), de cada Agricultor Familiar Participante;

3.1.3 Projeto de Venda de Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (anexo III) elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes.

3.1.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal;

3.1.5 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;

3.1.6 Prova de regularidade para com a receita Federal

3.2 Para Grupos Formais de Agricultores Familiares e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações:

3.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa jurídica (CNPJ);

3.2.2 Cópia de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP jurídica para associações e cooperativas;

3.2.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal;

3.2.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;

3.2.5 Prova de regularidade para com a receita Federal

3.2.6 Prova de Regularidade para com FGTS;

3.2.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ([www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao))

3.2.8 Cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica.

3.2.9 Projeto de Venda de Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (anexo III).

**3.3** - As propostas que não estiverem em consonância com as exigências deste edital serão desconsideradas.

**3.4** – Todos os documentos exigidos deverão estar dentro de seus prazos de validade, sob pena de não ser credenciado o interessado se assim não estiverem. Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de lei a respeito.

**3.5** - Os documentos necessários para o cadastramento poderão ser apresentados por qualquer processo de cópia, a exceção de fotocópias em papel termo-sensível (fac-símile), autenticada por tabelião de notas ou funcionário da unidade que realiza a licitação ou publicação em órgão de imprensa oficial.

**3.6** - Na hipótese do interessado pretender servir-se da autenticação por membro da Comissão de licitação, deverá oferecer previamente original e cópia, não se admitindo autenticação depois de abertos os envelopes ou no momento da abertura. Para esse procedimento a Comissão de Licitação ficará antecipadamente à disposição dos interessados no horário de expediente no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal.

**3.7** - A proposta deverá ser protocolada no horário de expediente, no protocolo da Prefeitura Municipal.

3.8. Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

3.9. O envelope, contendo a documentação para habilitação, conterà na parte externa as seguintes indicações:

**O envelope, contendo a Proposta de Preços, conterà na parte externa as seguintes indicações:**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PATO BRAGADO**  
**Avenida Willy Barth, 2885 – Pato Bragado - PR**  
**EDITAL DE CHAMAMENTO N.º 001/2017.**  
**PROPOSTA DE PREÇOS**

3.10. O invólucro nº 2 deverá conter a proposta, conforme modelo Anexo, datada e assinada pelo representante legal da licitante, isenta de emendas, rasuras, ressalvas e/ou entrelinhas, contendo, necessariamente, além dos elementos mencionados, as seguintes condições;

3.11 O preço deverá ser cotado por item e total deste do item, bem como total geral da proposta apresentada;

3.12 Os produtos ofertados deverão ser de 1.ª qualidade, e ter o prazo de validade superior à 06 (seis) meses, contados da data da entrega dos mesmos.

#### **4. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E JULGAMENTO:**

4.1. – Os envelopes serão abertos em sessão pública às 8h40min, do dia **17 de abril de 2017**, pela Comissão Permanente de Licitação, onde fará avaliação e aprovação da documentação, nas dependências da sala de reuniões da Prefeitura Municipal de Pato Bragado – PR..

4.2. Na reunião da Comissão os interessados poderão fazer-se representar por procurador ou pessoa devidamente credenciada, em instrumento escrito e firmado pelo representante legal da mesma, a quem seja conferido poderes para tal.

4.3. No caso de representação, o procurador ou a pessoa credenciada, deverá apresentar o instrumento que o habilita para representar, antes do início dos trabalhos da Comissão.

4.4. Será aprovado o proponente que apresentar toda a documentação descrita no item 03.

4.5. Da reunião, ou das reuniões realizadas para abertura dos envelopes, bem como daquelas realizadas em sessões reservadas da Comissão, serão lavradas atas circunstanciadas.

4.6. O julgamento das proposta será pelo Menor Preço Global por Item.

#### **5. DOS RECURSOS, DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONVOCAÇÃO:**

5.1. Das decisões proferidas pela Comissão, decorrentes do presente, caberão os recursos previstos no art. 109, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

5.2. Uma vez proferido o julgamento pela Comissão e decorrido o tempo hábil para interposição de recursos, ou tendo havido desistência expressa, ou após o julgamento daqueles interpostos, será encaminhado ao Prefeito Municipal para a competente deliberação.

5.3. Da deliberação resultado, o proponente deverá comparecer a Prefeitura Municipal de Pato Bragado - PR, no prazo de 05 (cinco) dias, para assinar o contrato (Minuta do Contrato Anexo I), sob pena de decadência desse direito.

5.4. O Contrato terá a vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

#### **6. REGIME DE EXECUÇÃO:**

A contratada deverá entregar os alimentos obedecendo ao disposto na Lei 11.947/2009, decreto 6319/2007 e resolução CD/FNDE 038/2009 e o cronograma de entrega (Anexo II).

#### **7. DA FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTES:**

7.1. O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, em até 10 dias úteis do mês seguinte a entrega dos alimentos, e apresentação da nota fiscal correspondente, conforme exigência da Secretaria Municipal de Finanças, que deverão ser atestadas pelo órgão responsável.

7.1.1 Nenhum pagamento será efetuado à Contratada, enquanto houver pendência de liquidação da obrigação.

7.1.2 O pagamento será efetuado através cheque nominal ou depósito bancário em conta na instituição bancária indicada pelo Contratado.

#### **8. PENALIDADES:**

**8.1** – Os interessados que venham ser contratados estarão sujeitas às sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei 8.666, de 1993, garantindo sempre o direito de defesa prévia e o contraditório, ou seja:

a) Advertência;

b) Suspensão do direito de contratar junto a Prefeitura Municipal;

c) Declaração de inidoneidade.

**8.2** - A inexecução total ou parcial do contrato enseja à sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas em lei.

## **9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

9.1. As despesas decorrentes da presente correrão por conta dos recursos constantes no orçamento de 2016, na atividade:

### **02.005 – Secretaria de Educação e Cultura**

#### **12.361.1150.2.015 – Programa de Merenda Escolar – Ensino Fundamental**

3.3.90.32.05.00 – 1192 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1194 – Merenda Escolar – Fonte 505

#### **12.365.1150.2.020 - Programa de Merenda Escolar – Educação Infantil**

3.3.90.32.05.00 – 1569 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1571 – Merenda Escolar – Fonte 505

#### **12.365.1150.2.021 - Programa de Merenda Escolar – Educação Infantil – CMEI**

3.3.90.32.05.00 – 1573 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1575 – Merenda Escolar – Fonte 505

## **10 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

10.1. A Administração recusará todo e qualquer produto que não atender às especificações, ou sejam considerados inadequados pela fiscalização.

10.2. A licitante contratada responderá pelos danos que causar à Administração ou a terceiros na execução do objeto contratado, isentando o Município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência dos mesmos.

10.3. Não será permitida a subcontratação do objeto da presente edital.

10.4. O presente edital e demais informações encontram-se à disposição para verificação por parte dos interessados junto a Secretaria de Administração da Prefeitura do Município de Pato Bragado - PR – à Avenida Willy Barth, 2885 – CEP 85.948-000 – Pato Bragado, Estado do Paraná, de segunda a sexta-feira, das 08h00min às 12h00min e das 13h30min as 17h00min, ou pelo fone/fax: (45) 3282-1355.

10.5. São partes integrantes do presente Edital:

10.5.1. ANEXO I – Minuta do contrato

10.5.2. ANEXO II – Termo de Recebimento da Agricultura Familiar

10.5.3. ANEXO III – Objeto e Cronograma de entrega de Alimentos;

10.5.4. ANEXO IV - Projeto de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para alimentação escolar.

Pato Bragado – PR, em 13 de abril de 2017.

**LEOMAR ROHDEN**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

## ANEXO I

### MINUTA DO CONTRATO Nº

#### **CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEM LICITAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.**

Os infra-firmados, de um lado o **Município de Pato Bragado, Estado do Paraná**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 95.719.472/0001-05, neste ato representado pelo Prefeito, o senhor **LEOMAR ROHDEN**, brasileiro, casado, portador do CPF nº 550.079,379-91, residente e domiciliado na Rua Guaratuba, Município de Pato Bragado, Estado do Paraná e,

seguir denominado de CONTRATANTE e \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, com sede na cidade de \_\_\_\_\_, na Rua \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob n.º \_\_\_\_\_, neste ato representado por seu representante legal Sr. \_\_\_\_\_, brasileiro, casado, gerente comercial, residente e domiciliado na Rua \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade n.º \_\_\_\_\_, e CPF n.º \_\_\_\_\_ doravante denominado CONTRATADA, as partes acima qualificadas celebram, entre si, por este instrumento de contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições que seguem:

#### **CLÁUSULA DA REGÊNCIA**

O presente contrato trata-se de um contrato administrativo e rege-se, pelas normas da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, tem base no Chamamento Público 001/2017.

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA**

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de Educação Básica Pública, verba FNDE/PNAE, o 1º semestre de 2017, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com o CHAMAMENTO PÚBLICO n.º 001/2017, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA:**

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

#### **CLÁUSULA TERCEIRA:**

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, será de até R\$ ..... por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

#### **CLÁUSULA QUARTA:**

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

#### **CLÁUSULA QUINTA:**

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

**CLÁUSULA SEXTA:**

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ), conforme listagem anexa a seguir:

1.Nome do Agricultor Familiar	2. CPF	3. DAP	4.Produto	5.Unidade	6.Quantidade/ Unidade	7. Preço Proposto	8. Valor Total

**CLÁUSULA SÉTIMA:**

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

**CLÁUSULA OITAVA:**

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

**02.005 – Secretaria de Educação e Cultura**

**12.361.1150.2.015 – Programa de Merenda Escolar – Ensino Fundamental**

3.3.90.32.05.00 – 1192 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1194 – Merenda Escolar – Fonte 505

**12.365.1150.2.020 - Programa de Merenda Escolar – Educação Infantil**

3.3.90.32.05.00 – 1569 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1571 – Merenda Escolar – Fonte 505

**12.365.1150.2.021 - Programa de Merenda Escolar – Educação Infantil – CMEI**

3.3.90.32.05.00 – 1573 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1575 – Merenda Escolar – Fonte 505

**CLÁUSULA NONA:**

O CONTRATANTE, após recebe os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**CLÁUSULA DÉCIMA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos 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 QUARTA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

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

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

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 SÉTIMA:**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação e Cultura da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

O presente contrato rege-se, ainda, pelo Chamamento Público nº 001/2016, pela Resolução CD/FNDE nº 038/2009 e a Lei 8.666/95 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA:**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA:**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:**

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

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:**

O presente contrato vigorará da sua assinatura, pelo prazo de 12 (doze) meses.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA:**

A fiscalização do contrato, decorrente da presente licitação, estará a cargo da Secretaria de Educação e Cultura e exercerá rigoroso controle.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA:**

É competente o Foro da Comarca de Marechal Cândido Rondon – PR, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, a fim de que produza seus efeitos legais.

Pato Bragado – PR, em ..... de ..... de 2017.

**MUNICÍPIO DE PATO BRAGADO  
LEOMAR ROHDEN  
CONTRATANTE**

.....  
**CONTRATADO**

**TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR**  
(MODELO)

1. Atesto que (nome da Entidade Executora) \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, representada por (nome do representante legal), \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_ recebeu em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ ou durante o período de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ do(s) nome(s) do(s) fornecedor(es) \_\_\_\_\_ dos produtos abaixo relacionados:

2. Produto	3. Quantidade	4. Unidade	5. Valor Unitário	6. Valor Total (*)

(\*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

7. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Representante da Entidade Executora

\_\_\_\_\_  
Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: \_\_\_\_\_  
ENTIDADE ARTICULADORA

**ANEXO III**

**OBJETO - CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2017 – ESCOLA E CRECHE MUNICIPAL**

ITEM	UNID.	PRODUTO	ESCOLA	CMEI	QUANT.	V. UNIT.	V. GLOBAL
01	KG	ABOBRINHA MENINA	20	15	35	2,88	100,80
02	KG	ABOBRINHA MENINA ORGANICA	15	20	35	3,74	130,90
03	KG	ABOBORA MORANGA	10	15	25	2,88	72,00
04	KG	ABOBORA MORANGA ORGANICA	10	15	25	3,74	93,50
05	KG	ABOBORA SECA	10	15	25	2,88	72,00
06	KG	ABOBORA SECA ORGANICA	10	15	25	3,74	93,50
07	KG	ACELGA	30	10	40	3,83	153,20
08	KG	ACEROLA	10	20	30	4,79	143,70
09	PÉ	AFACE VARIEDADES (350gr)	100	50	150	3,22	483,00
10	PÉ	AFACE VARIEDADES ORGANICA (350gr)	50	50	100	4,19	419,00
11	KG	AMEIXA ORGANICA	20	30	50	8,05	402,50
12	KG	AMENDOIM	60	20	80	12,08	966,40
13	KG	BANANA	150	50	200	3,45	690,00
14	KG	BANANA ORGANICA	200	100	300	4,49	1.347,00
15	KG	BANHA	20	20	40	6,33	253,20
16	KG	BATATA DOCE	100	50	150	3,35	502,50
17	KG	BERINJELA	5	5	10	6,71	67,10
18	KG	BERINJELA ORGANICA	5	5	10	8,72	87,20
19	KG	BETERRABA	20	20	40	4,79	191,60
20	KG	BETERRABA ORGANICA	20	10	30	6,23	186,90
21	KG	BOLACHA	190	45	235	23,96	5.630,60
22	KG	BOLACHA SEM GLÚTEN E SEM LEITE	25	15	40	23,96	958,40
23	CAB	BRÓCOLIS (CAB. OU MÇ)	20	20	40	5,18	207,20
24	CAB	BRÓCOLIS (CAB. OU MÇ)	30	10	40	6,73	269,20
25	KG	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA	150	150	300	28,75	8.625,00
26	KG	CARNE BOVINA PURA DE PRIMEIRA	120	60	180	28,75	5.175,00
27	KG	CARNE SUÍNA	60	40	100	19,55	1.955,00
28	KG	CENOURA	20	20	40	5,18	207,20
29	KG	CHUCHU	15	20	35	2,88	100,80
30	KG	CHUCHU ORGANICO	20	15	35	3,74	130,90
31	CAB.	COUVE FLOR	15	10	25	5,75	143,75

32	CAB.	COUVE FLOR ORGANICO	15	10	25	7,48	187,00
33	MAÇO	COUVE FOLHA (MAÇO)	5	15	20	3,45	69,00
34	MAÇO	COUVE FOLHA ORGANICO (MAÇO)	10	10	20	3,45	69,00
35	KG	CUECA VIRADA ASSADA	45	25	70	19,00	1.330,00
36	KG	CUCA RECHEADA	250	70	320	10,93	3.497,60
37	KG	DOCE DE FRUTAS	100	50	150	14,38	2.157,00
38	MAÇO	ESPINAFRE (MÇ)	0	5	5	3,22	16,10
39	KG	FARINHA DE MILHO ORGANICA	40	20	60	5,00	300,00
40	KG	FEIJÃO CARIOCA	0	20	20	8,05	161,00
41	KG	FRANGO CAIPIRA	170	30	200	19,55	3.910,00
42	KG	GENGIBRE	3	2	5	28,75	143,75
43	LT	LEITE PASTEURIZADO	5000	2500	7500	3,16	23.700,00
44	KG	LIMÃO	10	10	20	2,88	57,60
45	KG	MACARRÃO	60	25	85	13,80	1.173,00
46	KG	MAMÃO	25	25	50	3,83	191,50
47	KG	MAMÃO ORGANICO	25	25	50	4,98	249,00
48	KG	MANDIOCA	60	20	80	4,03	322,40
49	KG	MANDIOCA ORGANICA	60	40	100	5,23	523,00
50	KG	MANTEIGA	15	5	20	17,25	345,00
51	KG	MARACUJÁ	25	25	50	11,50	575,00
52	KG	MARACUJÁ ORGANICO	25	25	50	14,95	747,50
53	KG	MELADO	110	50	160	10,93	1.748,80
54	KG	MELANCIA	50	50	100	2,88	288,00
55	KG	MELANCIA ORGANICA	25	25	50	3,74	187,00
56	KG	MELÃO	15	15	30	4,79	143,70
57	KG	MELÃO ORGANICO	10	10	20	6,23	124,60
58	KG	MILHO VERDE EM ESPIGA	50	10	60	4,03	241,80
59	KG	MILHO VERDE EM ESPIGA ORGANICO	50	10	60	5,23	313,80
60	KG	MILHO VERDE EMBALADO	70	30	100	11,50	1.150,00
61	KG	MORANGO	10	15	25	20,70	517,50
62	KG	MORANGO ORGANICO	15	15	30	26,91	807,30
63	KG	NATA	45	15	60	11,50	690,00
64	DZ	OVO CAIPIRA	500	150	650	6,23	4.049,50
65	KG	PÃO COLORIDO	15	35	50	11,98	599,00
66	KG	PÃO DE LEGUMES	20	35	55	11,98	658,90
67	KG	PÃO DE MILHO	30	30	60	9,20	552,00
68	KG	PÃO DE TRIGO	250	120	370	9,78	3.618,60
69	KG	PÃO DE TRIGO FATIADO	160	35	195	11,50	2.242,50

70	KG	PEPINO SALADA	50	15	65	3,11	202,15
71	KG	PEPINO SALADA ORGANICO	20	15	35	4,04	141,40
72	KG	QUEIJO MUSSARELA EM BARRA	80	50	130	28,75	3.737,50
73	KG	QUIABO	0	5	5	7,67	38,35
74	KG	RABANETE	20	10	30	6,90	207,00
75	KG	RABANETE ORGANICO	20	5	25	8,97	224,25
76	KG	REPOLHO	60	10	70	3,45	241,50
77	KG	REPOLHO ORGANICO	60	10	70	4,49	314,30
78	KG	RÚCULA (MÇ)	10	5	15	4,03	60,45
79	MAÇO	TEMPERO VERDE (150gr)	15	25	40	4,03	161,20
80	MAÇO	TEMPERO VERDE ORGANICO (150gr)	10	25	35	5,23	183,05
81	KG	TOMATE	100	50	150	5,18	777,00
82	KG	TOMATE ORGANICO	100	0	100	6,73	673,00
83	KG	UVA ORGANICA	10	30	40	9,20	368,00
84	KG	VAGEM	15	15	30	8,05	241,50

**ANEXO IV**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR					
Identificação da proposta de atendimento ao edital/chamada pública nº _____					
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>					
<b>A – Grupo Formal</b>					
1. Nome do Proponente				2. CNPJ	
3. Endereço			4. Município		5. CEP
6. Nome do representante legal		7. CPF		8. DDD/Fone	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
<b>B – Grupo Informal</b>					
1. Nome do Proponente					
3. Endereço			4. Município		5. CEP
6. ENTIDADE ARTICULADORA				8. DDD/Fone	
<b>C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)</b>					
	1. Nome	2. CPF	3. DAP	4. Nº da Agência	5. Nº da Conta Corrente
1					
2					
3					
4					
<b>II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>					
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**

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
	1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total	
1						-	
							Total agricultor
2						-	
							-
							Total agricultor
3						-	
							-
							Total agricultor
4						-	
							Total agricultor
5						-	
							Total agricultor
6						-	
							Total agricultor
7						-	
							Total agricultor

	<b>Total do projeto</b> -
--	---------------------------



--

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

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

Local e Data:	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal	Assinatura
---------------	---	------------