

AVISO DE EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 001/2018
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, Lei nº 11.947/2009, Artigo 14, e **RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 04, DE 02/05/2015** e demais legislações aplicáveis, torna público aos interessados que estará recebendo até às 08h30min do dia 09 de abril de 2018, 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 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 05 de março de 2018.

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 Lei nº 11.947/2009, Artigo 14, e **RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 04, DE 02/05/2015**.

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\$ 154.775,17 (cento e cinquenta e quatro mil setecentos e setenta e cinco reais e dezessete centavos), que serão pagos aos Agricultores credenciados no Chamamento Público nº 001/2018.

2 - INDICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

02.005 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

1236111502.015 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ESCOLA MUNICIPAL MARECHAL DEODORO

3.3.90.32.05.00 – 1156 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1160 – Merenda Escolar – Fonte 505

1236511502.018 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CMEI GOTINHAD E MEL

3.3.90.32.05.00 – 1376 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1380 – Merenda Escolar – Fonte 505

Pato Bragado – PR, em 05 de março de 2018.

Cristiane Scheuermann Bonatto
Secretária Municipal de Educação e Cultura

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS SOLICITADOS

PRODUTO	UNID	CMEI	ESCOLA	TOTAL
ABOBORA MORANGA	KG	15	25	40
ABOBORA MORANGA ORGANICA	KG	20	30	50
ABOBORA SECA	KG	15	25	40
ABOBORA SECA ORGANICA	KG	15	25	40
ABOBRINHA MENINA	KG	15	35	50
ABOBRINHA MENINA ORGANICA	KG	20	35	55
ACELGA	KG	5	40	45
ACEROLA	KG	20	50	70
ALFACE VARIEDADES	CAB 350gr	10	150	160
ALFACE VARIEDADES ORGANICA	CAB 350gr	10	80	90
AMEIXA ORGANICA	KG	30	50	80
AMENDOIM	KG	10	60	70
BANANA	KG	150	650	800
BANANA ORGANICA	KG	150	650	800
BANHA	KG	20	40	60
BATATA DOCE	KG	100	200	300
BATATA DOCE ORGANICA	KG	100	200	300
BERINJELA	KG	20	30	50
BERINJELA ORGANICA	KG	20	30	50
BETERRABA	KG	20	40	60
BETERRABA ORGANICA	KG	10	30	40
BOLACHA	KG	50	300	350
BOLACHA CASEIRA SEM GLÚTEN SEM LEITE	KG	10	20	30
BRÓCOLIS (CAB. OU MÇ)	CAB 350gr	30	80	110
BRÓCOLIS ORGANICO (CAB. OU MÇ)	CAB 350gr	10	40	50
CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA	KG	150	350	500
CARNE BOVINA PURA DE PRIMEIRA	KG	60	180	240
CARNE SUÍNA	KG	40	100	140
CENOURA	KG	10	20	30
CENOURA ORGANICA	KG	10	20	30
CHUCHU	KG	20	40	60
CHUCHU ORGANICO	KG	15	35	50
COUVE FLOR	CAB 350gr	20	50	70
COUVE FLOR ORGANICO	CAB 350gr	20	25	45
COUVE FOLHA	MAÇO 150gr	20	20	40
COUVE FOLHA ORGANICO	MAÇO 150gr	10	20	30
CUCA RECHEADA	KG	80	380	460
CUCA HUNGARA	KG	20	40	60
DOCE DE FRUTAS	KG	40	110	150
ESPINAFRE	KG	5	5	10
FARINHA DE MILHO ORGANICA	KG	20	60	80

FEIJÃO CARIOCA	KG	30	30	60
FRANGO CAIPIRA	KG	40	280	320
IOGURTE	LT	150	250	400
LEITE PASTEURIZADO	LT	2500	8500	11000
LIMÃO	KG	5	25	30
LIMÃO ORGANICO	KG	5	10	15
MACARRÃO	KG	30	105	135
MAMÃO	KG	25	50	75
MAMÃO ORGANICO	KG	25	50	75
MANDIOCA	KG	40	180	220
MANDIOCA ORGANICA	KG	40	140	180
MANTEIGA	KG	10	50	60
MARACUJÁ	KG	25	50	75
MARACUJÁ ORGANICO	KG	25	50	75
MELADO	KG	50	130	180
MELANCIA	KG	50	100	150
MELANCIA ORGANICA	KG	25	50	75
MELÃO	KG	15	30	45
MELÃO ORGANICO	KG	10	20	30
MILHO VERDE EM ESPIGA	KG	0	65	65
MILHO VERDE EM ESPIGA ORGANICO	KG	0	65	65
MILHO VERDE EMBALADO	KG	30	60	90
MORANGO	KG	80	145	225
NATA	KG	15	60	75
OVO CAIPIRA	DZ	150	650	800
PÃO COLORIDO	KG	35	50	85
PÃO DE LEGUMES	KG	35	55	90
PÃO DE MILHO	KG	30	60	90
PÃO DE TRIGO	KG	120	370	490
PÃO DE TRIGO FATIADO	KG	35	195	230
PEPINO SALADA	KG	15	65	80
PEPINO SALADA ORGANICO	KG	15	35	50
QUEIJO MUSSARELA EM BARRA	KG	50	160	210
RABANETE	KG	5	30	35
RABANETE ORGANICO	KG	5	25	30
REPOLHO	KG	10	70	80
REPOLHO ORGANICO	KG	10	70	80
RÚCULA	MAÇO 350gr	0	15	15
TEMPERO VERDE	MAÇO 150gr	25	40	65
TEMPERO VERDE ORGANICO	MAÇO 150gr	25	40	65
TOMATE	KG	50	150	200
TOMATE ORGANICO	KG	0	100	100
UVA ORGANICA	KG	50	50	100

VAGEM	KG	10	30	40
VAGEM ORGANICA	KG	15	30	45

*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, PEPINO SALADA, RÚCULA, 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 EM ESPIGA, 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 benzoico (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 CAIPIRA

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 CUCA HÚNGARA

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 abatuada

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

3VALIDADE

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

3VALIDADE

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 0°C a 7°C (ao redor de 4°C), com tolerância de até 7 °C, 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.

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 0°C a 7°C (ao redor de 4°C), com tolerância de até 7 °C, 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.

DE: MARGO BEATRIS SEIBERT – Presidente Comissão de Licitação

PARA: Procuradoria Jurídica

DATA: MARÇO DE 2018.

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 05 de março de 2018.

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 001/2018
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 08h10min do dia 09 de abril de 2018.

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 001/2018
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)

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 001/2018.
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 08h20min, do dia **09 de abril de 2018**, 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 04/2015 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 MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

1236111502.015 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ESCOLA MUNICIPAL MARECHAL DEODORO

3.3.90.32.05.00 – 1156 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1160 – Merenda Escolar – Fonte 505

1236511502.018 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CMEI GOTINHAD E MEL

3.3.90.32.05.00 – 1376 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1380 – 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 07h30min às 11h30min 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 05 de março de 2018.

**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 001/2018.

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 2018, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com o CHAMAMENTO PÚBLICO n.º 001/2018, 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 MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

1236111502.015 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ESCOLA MUNICIPAL MARECHAL DEODORO

3.3.90.32.05.00 – 1156 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1160 – Merenda Escolar – Fonte 505

1236511502.018 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CMEI GOTINHAD E MEL

3.3.90.32.05.00 – 1376 – Merenda Escolar – Fonte 110

3.3.90.32.05.00 – 1380 – 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 n.º 001/2018, 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 enviada 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 2018.

**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 001/2018 – ESCOLA E CRECHE MUNICIPAL

PRODUTO	UNID	CMEI	ESCOLA	TOTAL	V. UNIT.	V. TOTAL
ABOBORA MORANGA	KG	15	25	40	3,18	127,33
ABOBORA MORANGA ORGANICA	KG	20	30	50	4,15	207,50
ABOBORA SECA	KG	15	25	40	3,18	127,33
ABOBORA SECA ORGANICA	KG	15	25	40	4,15	166,00
ABOBRINHA MENINA	KG	15	35	50	3,18	159,17
ABOBRINHA MENINA ORGANICA	KG	20	35	55	4,15	228,25
ACELGA	KG	5	40	45	4,45	200,25
ACEROLA	KG	20	50	70	5,32	372,17
ALFACE VARIEDADES	CAB 350gr	10	150	160	3,63	581,33
ALFACE VARIEDADES ORGANICA	CAB 350gr	10	80	90	4,70	423,00
AMEIXA ORGANICA	KG	30	50	80	8,12	649,33
AMENDOIM	KG	10	60	70	11,73	821,33
BANANA	KG	150	650	800	4,35	3.480,00
BANANA ORGANICA	KG	150	650	800	5,70	4.560,00
BANHA	KG	20	40	60	7,35	441,00
BATATA DOCE	KG	100	200	300	3,77	1.130,00
BATATA DOCE ORGANICA	KG	100	200	300	5,03	1.510,00
BERINJELA	KG	20	30	50	7,45	372,50
BERINJELA ORGANICA	KG	20	30	50	9,68	484,17
BETERRABA	KG	20	40	60	5,60	336,00
BETERRABA ORGANICA	KG	10	30	40	7,22	288,67
BOLACHA	KG	50	300	350	26,41	9.244,67
BOLACHA CASEIRA SEM GLÚTEN SEM LEITE	KG	10	20	30	20,13	604,00
BRÓCOLIS (CAB. OU MÇ)	CAB 350gr	30	80	110	5,80	638,00
BRÓCOLIS ORGANICO (CAB. OU MÇ)	CAB 350gr	10	40	50	7,55	377,50
CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA	KG	150	350	500	29,98	14.991,67
CARNE BOVINA PURA DE PRIMEIRA	KG	60	180	240	29,98	7.196,00
CARNE SUÍNA	KG	40	100	140	19,00	2.660,00
CENOURA	KG	10	20	30	5,60	168,00
CENOURA ORGANICA	KG	10	20	30	7,25	217,50
CHUCHU	KG	20	40	60	2,75	165,00
CHUCHU ORGANICO	KG	15	35	50	3,57	178,33
COUVE FLOR	CAB	20	50	70	5,60	392,00

	350gr					
COUVE FLOR ORGANICO	CAB 350gr	20	25	45	7,25	326,25
COUVE FOLHA	MAÇO 150gr	20	20	40	3,37	134,67
COUVE FOLHA ORGANICO	MAÇO 150gr	10	20	30	4,35	130,50
CUCA RECHEADA	KG	80	380	460	11,17	5.136,67
CUCA HUNGARA	KG	20	40	60	19,82	1.189,00
DOCE DE FRUTAS	KG	40	110	150	14,52	2.177,50
ESPINAFRE	KG	5	5	10	8,10	81,00
FARINHA DE MILHO ORGANICA	KG	20	60	80	5,60	448,00
FEIJÃO CARIOCA	KG	30	30	60	7,25	435,00
FRANGO CAIPIRA	KG	40	280	320	19,53	6.250,67
IOGURTE	LT	150	250	400	4,45	1.780,00
LEITE PASTEURIZADO	LT	2500	8500	11000	3,57	39.233,33
LIMÃO	KG	5	25	30	2,80	84,00
LIMÃO ORGANICO	KG	5	10	15	3,33	50,00
MACARRÃO	KG	30	105	135	14,07	1.899,00
MAMÃO	KG	25	50	75	4,25	318,75
MAMÃO ORGANICO	KG	25	50	75	5,55	416,25
MANDIOCA	KG	40	180	220	3,87	850,67
MANDIOCA ORGANICA	KG	40	140	180	5,02	903,00
MANTEIGA	KG	10	50	60	16,40	984,00
MARACUJÁ	KG	25	50	75	8,93	670,00
MARACUJÁ ORGANICO	KG	25	50	75	11,60	870,00
MELADO	KG	50	130	180	8,17	1.470,00
MELANCIA	KG	50	100	150	2,65	397,50
MELANCIA ORGANICA	KG	25	50	75	3,47	260,00
MELÃO	KG	15	30	45	4,58	206,25
MELÃO ORGANICO	KG	10	20	30	5,93	178,00
MILHO VERDE EM ESPIGA	KG	0	65	65	3,92	254,58
MILHO VERDE EM ESPIGA ORGANICO	KG	0	65	65	5,07	329,33
MILHO VERDE EMBALADO	KG	30	60	90	11,17	1.005,00
MORANGO	KG	80	145	225	20,83	4.687,50
NATA	KG	15	60	75	12,28	921,25
OVO CAIPIRA	DZ	150	650	800	6,72	5.373,33
PÃO COLORIDO	KG	35	50	85	12,28	1.044,08
PÃO DE LEGUMES	KG	35	55	90	12,28	1.105,50
PÃO DE MILHO	KG	30	60	90	8,93	804,00
PÃO DE TRIGO	KG	120	370	490	10,05	4.924,50
PÃO DE TRIGO FATIADO	KG	35	195	230	11,17	2.568,33
PEPINO SALADA	KG	15	65	80	2,93	234,67

PEPINO SALADA ORGANICO	KG	15	35	50	3,82	190,83
QUEIJO MUSSARELA EM BARRA	KG	50	160	210	27,32	5.736,50
RABANETE	KG	5	30	35	6,72	235,08
RABANETE ORGANICO	KG	5	25	30	8,70	261,00
REPOLHO	KG	10	70	80	3,33	266,67
REPOLHO ORGANICO	KG	10	70	80	4,35	348,00
RÚCULA	MAÇO 350gr	0	15	15	5,02	75,25
TEMPERO VERDE	MAÇO 150gr	25	40	65	3,87	251,33
TEMPERO VERDE ORGANICO	MAÇO 150gr	25	40	65	5,02	326,08
TOMATE	KG	50	150	200	5,60	1.120,00
TOMATE ORGANICO	KG	0	100	100	7,25	725,00
UVA ORGANICA	KG	50	50	100	8,93	893,33
VAGEM	KG	10	30	40	7,25	290,00
VAGEM ORGANICA	KG	15	30	45	9,47	426,00

VALOR TOTAL R\$ 154.775,17

ANEXO IV

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR					
Identificação da proposta de atendimento ao edital/chamada pública nº _____					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
A – Grupo Formal					
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 – Grupo Informal					
1. Nome do Proponente					
3. Endereço			4. Município		5. CEP
6. ENTIDADE ARTICULADORA				8. DDD/Fone	
C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)					
	1. Nome	2. CPF	3. DAP	4. Nº da Agência	5. Nº da Conta Corrente
1					
2					
3					
4					
II – 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

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
Total do projeto						-	

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
	1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto
1					-
2					-
3					-
4					-
5					-
6					-
				Total do projeto:	-

V – CRONOGRAMA DE ENTREGA (conforme chamada pública ou edital)								

VI – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

VII – CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)

--

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:
		CPF:

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