



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 001/2024

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural **conforme §1º do “Art. 14.” da Lei Federal n.º 11.947/2009 e Resolução FNDE n.º 06/2020.**

O **MUNICÍPIO DE NONOAI**, Estado do Rio Grande do Sul, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Padre Manuel Gomez Gonzalez, n.º 509, Centro, nesta Cidade, inscrito no CNPJ sob n.º 91.567.974/0001-07, representado neste ato pela Prefeita Municipal **ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no “Art. 14.”, da Lei Federal n.º 11.947/2009 e na Resolução FNDE n.º 06/2020, subsidiariamente com a Lei Federal n.º 14.133/2021 e as exigências contidas neste Edital, através da **Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto**, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de **12 meses**.

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **18 de abril de 2024, as 09h00min**, junto Departamento de Compras e Licitações do Município de Nonoai/RS, localizada junto ao Centro Administrativo, situado na Rua Padre Manoel Gomez Gonzalez, 509, Centro.

1. DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DA REALIZAÇÃO DO PROCESSO

DATA DE INICIO DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES (PROPOSTAS e HABILITAÇÃO)	20/03/2024 AS 09H
DATA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO E/OU ESCLARECIMENTOS	27/03/2024 AS 09H
DATA FINAL DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES (PROPOSTAS e HABILITAÇÃO)	18/04/2024 AS 08H
DATA DA SESSÃO E ABERTURA DOS ENVELOPES (PROPOSTAS e HABILITAÇÃO)	18/04/2024 AS 09H

2. OBJETIVO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao



Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios relacionados no **Anexo VI**.

2.1 A licitação será dividida em itens, facultando-se ao interessado a participação em quantos itens forem de seu interesse, desde que não ultrapasse o valor máximo permitido.

3. DAS RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

3.1. Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas às exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

3.2. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e às especificações técnicas elaboradas pela Secretaria de Educação e pelo Conselho da Merenda Escolar.

3.3 O fornecedor se compromete a fornecer e transportar os gêneros alimentícios para as unidades escolares conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria de Educação, sendo que os hortifrutis e os alimentos perecíveis terão entrega semanal e os gêneros não perecíveis, mensal. A quantidade estimada será fornecida no período de fevereiro a dezembro.

4. FONTE DE RECURSO

**0404 SECRETARIA DE DUCAÇÃO - RECURSO CONVÊNIOS
2014 PROGRAMA MERENDA ESCOLAR
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO
REDUZIDO 233**

5. CREDENCIAMENTO

5.1. Os proponentes interessados deverão protocolar os envelopes, de **APRESENTAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, junto ao Departamento de Compras e Licitações, localizado na sede administrativa do município, situada na Rua Padre Manoel Gomez Gonzalez, 509, centro, até a data limite, conforme disposto no item 1 do presente edital.

5.2. Os interessados deverão atender aos procedimentos previstos no edital e demais anexos;

5.3. Os documentos exigidos nesta chamada pública poderão ser apresentados em original ou processo de cópia autenticada por cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial.



5.4. Não terá por comprovada a autenticidade de documentos por meio de cópias que não sejam das originais (cópia de cópia).

6. DA APRESENTAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

6.1. Cada participante deverá enviar os documentos de habilitação exigidos neste edital assim como o projeto de venda para os produtos do interesse;

6.2. O disposto no subitem acima só é permitido até a data e horário previsto para encerramento, apontado no preâmbulo;

6.3. Não serão aceitos documentos e/ou projeto de venda enviados por e-mail ou correios.

7. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o “Art. 34.” da Resolução FNDE n.º 06/2020.

7.1.– HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL

O Fornecedor Individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

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

7.2. HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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



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

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

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

7.3. HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

II - Extrato da **DAP/CAF Jurídica** para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - Certidão Negativa de Débitos relativos aos **Tributos e Contribuições Federais** Administrados pela Secretaria de Receita Federal conjunta com a Prova de Regularidade quanto a Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria da Fazenda Nacional e Prova de regularidade relativa a **Seguridade Social (INSS)**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

Prova de Regularidade para com a **Fazenda Estadual**, da sede do proponente.

IV - Prova de Regularidade para com a **Fazenda Municipal**, da sede do proponente.

V - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

VI - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei n.º 12.440 de 07/07/2011. Consulta através do site www.tst.jus.br/certidão.

VII - Cópias 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. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;

VIII - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

IX - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados relacionados no projeto de venda;



X - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e

XI - Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

7.4. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificada o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastro:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

b) Toda a documentação deverá estar vigente, sem emendas, rasuras ou ressalvas;

c) Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação a serem apresentados, será aberto o prazo de 10 (dez) dias para a regularização, conforme art. 36, § 4º, da Resolução n.º 6, de 8 de maio de 2020.

8. PROJETO DE VENDA

8.1 Os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme modelo em anexo.

8.2 O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução.

8.3 Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e n.º da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP/CAF Jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

8.4 - Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 5 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

9. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

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



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

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do país.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do país.

b) Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei Federal n.º 10.831/2003;

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica e/ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar CAF Jurídica, sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física e/ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar CAF Jurídica, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP/CAF Física);

Caso a EEx. (Entidade Executora) não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 9.1.

9.2. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP/CAF Jurídica.

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

10. PROCEDIMENTO

10.1. No dia, horário estipulado no preâmbulo deste edital, o sistema fechará a possibilidade de envio de projeto de venda, assim a Comissão dará início o julgamento dos projetos de venda enviado e os documentos de habilitação;

10.2. Os atos tomados pela comissão, como aceitação ou não do projeto, assim como a habilitação dos interessados poderão ser conhecidos por qualquer pessoa, bastando acessar o site do Portal de Compras Públicas;



10.3. Após o julgamento da comissão e diante da decisão proferida, os participantes do processo poderão manifestar intenção de recurso quanto ao julgamento;

10.4. Os documentos elaborados pelos interessados deverão ser assinados antes de serem inseridos no sistema;

10.5. Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, avisando no chat, nova data e horário em que voltará para continuar com os trâmites necessários;

10.6. Todas as decisões tomadas ficaram registradas em ata gerada pelo próprio sistema, na qual poderá ser de conhecimento daqueles que tiverem interesse.

11. CRITÉRIOS PARA A ESCOLHA DO FORNECEDOR

11.1. Serão consideradas classificadas as propostas que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública;

11.2. Segundo o “Art. 35.”, da Resolução n.º 6 de 8 de maio de 2020 (atualizada pela resolução CD/FNDE n.º 21 de 16 de novembro de 2021), do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país. § 1º Entende-se por local, no caso de DAP/CAF Física, o município indicado na DAP/CAF. § 2º Entende-se por local, no caso de DAP/CAF Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs/CAFs Físicas registradas no extrato da DAP/CAF Jurídica. § 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II - o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do país;

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

IV - o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do país. § 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

V - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;



a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP/CAF(s); 12/05/2020 RESOLUÇÃO N.º 6, DE 8 DE MAIO DE 2020 - RESOLUÇÃO N.º 6, DE 8 DE MAIO DE 2020 - DOU - Imprensa Nacional www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-demaio-de-2020-25630997213/27.

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP/CAF(s).

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

III - os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP/CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP/CAF);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP/CAF Jurídica;

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

IV - Caso a EEx (Entidade Executora) não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos § 1º e § 2º.

11.3 As propostas serão classificadas considerando-se a ordenação crescente dos valores por produto.

12. DA HOMOLOGAÇÃO



12.1. Após o regular decurso da fase recursal, o processo da Chamada Pública será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação.

13. DO CONTRATO

13.1. O(s) proponente(s) vencedor (es) será(ão) convocado(s) para, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da intimação, para assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.2. O contrato de compra é a formalização legal do compromisso assumido pela administração e pelos fornecedores para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar.

13.3. A Lei de Licitações e Contratos, Lei n.º 14.133/21, contém as regras que regulamentam os contratos administrativos, que se aplicam também aos contratos de compra oriundos desta Chamada Pública.

13.4. O contrato de aquisição dos gêneros alimentícios deve ser assinado pelas partes envolvidas: pela administração e pela cooperativa/associação, grupo informal ou fornecedor individual.

14. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 meses, observados os devidos créditos orçamentários.

15. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

15.1. O fornecedor se compromete a fornecer e transportar os gêneros alimentícios para as unidades escolares conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria de Educação, sendo que os hortifrutis e os alimentos perecíveis terão entrega semanal e os gêneros não perecíveis, mensal. A quantidade estimada será fornecida no período letivo do corrente ano.

16. DA FISCALIZAÇÃO

16.1. Conforme estabelecido no Termo de Referência.

17. PAGAMENTO

17.1. Conforme estabelecido no Termo de Referência.

18. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

18.1. O licitante ou o contratado, será responsabilizado administrativamente, nos termos da lei, pelas seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial ou total do contrato;



- b) deixar de entregar a documentação exigida;
- c) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- d) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- e) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- f) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- g) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- i) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- j) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013.

18.2. O impedimento de licitar e contratar será aplicado ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

18.3 A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou contratados as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

18.4 A sanção será aplicada mediante a natureza, a gravidade e a reprovabilidade da infração cometida, assim, a Administração considerará:

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

18.5 A advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.



18.6 A multa não será inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.

18.7 Para as infrações previstas nas alíneas “a”, “b”, “c”, “d” do item 18.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

18.8 Para as infrações previstas nas alíneas “e”, “f”, “g”, “h”, “i” e “j” do item 18.1, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

18.10 Na aplicação de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

18.11 É cabível a aplicação de multa cumulativamente com todas as outras sanções dispostas nos incisos do artigo 156 da Lei 14.133/21.

18.12 O impedimento de licitar e contratar será aplicado ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

18.13 A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do art.156, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

18.14 As sanções de impedimento de licitar e contratar e a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

18.15. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o



contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

18.16 Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

18.17 A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

a) interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput do art. 158 da Lei 14.133/21;

b) suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013;

c) suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

18.36 A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

17. DOS RECURSOS

17.1. Todos os atos inerentes as eventuais razões de recurso ou contrarrazões deverão ser protocoladas no departamento de compras licitações do município.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: no portal da transparência ou no Departamento de Compras e Licitações, junto a Prefeitura Municipal de Nonoai/RS, na Rua Padre Manuel Gomez Gonzalez, n.º 509, Centro, nesta Cidade, telefone: (54) 3362-1270, ramal 211, e-mail licitacao@nonoai.rs.gov.br, onde poderão ser obtidas cópias do Edital e seus anexos.

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

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

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

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE **RESULTADO** PARA SERVIR **VOCÊ**

DAP/CAF Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = n.º de agricultores familiares inscritos na DAP/CAF Jurídica x R\$ 40.000,00.

18.4. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um **Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar** que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da Chamada Pública e da proposta a que se vinculam e as disposições da Lei nº14.133.

Nonoai/RS, 19 de março de 2024.

ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA

Prefeita Municipal

31-05-1959

NONOAI - RS

IGUALDADE

PROGRESSO



ANEXO I
CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º /2024
CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2024

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

O **MUNICÍPIO DE NONOAI**, Estado do Rio Grande do Sul, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Padre Manuel Gomez Gonzalez, n.º 509, Centro, nesta Cidade, inscrito no CNPJ sob n.º 91.567.974/0001-07, representado neste ato pela Prefeita Municipal **ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA**, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado, situado à, n.º....., no Município de/....., inscrita no CNPJ sob n.º, (para grupo formal), CPF sob n.º..... (grupos informais e individuais), doravante denominado CONTRATADO(A), fundamentados nas disposições da Lei Federal n.º 11.947/2009 e da Lei Federal n.º 14.133, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 01/2024, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA: É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, exercício 2024, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública n.º 01/2024, o qual fica fazendo parte integrante do presente Contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

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

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

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

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



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

Item	Descrição dos produtos e embalagens para apresentação	Qtd	Un.	Valor Unit.	Valor Total

CLÁUSULA QUINTA: As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

0404 SECRETARIA DE DUCAÇÃO - RECURSO CONVÊNIOS
2014 PROGRAMA MERENDA ESCOLAR
33903000000 MATERIAL DE CONSUMO
REDUZIDO 233

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

CLÁUSULA SÉTIMA: O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no inciso VII, do artigo 57 da Resolução CD/FNDE n.º 06/2020 as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

IGU. CLÁUSULA OITAVA: É de exclusiva responsabilidade do(a) CONTRATADO(A) 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 NONA: O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- I) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do(a) CONTRATADO(A);
- II) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do(a) CONTRATADO(A);
- III) fiscalizar a execução do contrato;

IV) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

CLÁUSULA DÉCIMA: 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 PRIMEIRA: A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, indicado pela Secretaria Municipal de Educação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 01/2024, pela Resolução CD/FNDE n.º 06/2020, pela Lei Federal n.º 14.133 e pela Lei Federal n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: As comunicações com origem neste Contrato deverão ser formais e expressas, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por e-mail, transmitido pelas partes.

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

- I) por acordo entre as partes;
- II) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- III) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: O presente contrato vigorará por 12 meses a contar da sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: É competente o Foro da Comarca de Nonoai/RS, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.



E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Nonoai/RS, de de 2024.

CONTRATANTE	CONTRATADA
Vistos:	
Procurador Geral Fiscal Adm. do Contrato	Sec. da Fazenda Sec. da Educação, Cult. Desp. Fiscal Adm. do Contrato Nutricionista Fiscal Técnico do Contrato





ANEXO II

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

O _____, CNPJ n.º _____, DAP/CAF Jurídica n.º _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG n.º _____, CPF n.º _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (vinte mil reais) por DAP-CAF/ANO CIVIL/ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei n.º 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE n.º 06/2020 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Nonoai/RS, ____/____/____.

Assinatura

IGUALDADE

PROGRESSO



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

ANEXO III

DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS
FORMAIS DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA N.º
01/2024)

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

Nonoai/RS, ____/____/____.

Assinatura

31-05-1959

NONOAI - RS

IGUALDADE

PROGRESSO



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS
DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2024)

Eu, _____, CPF n.º _____ e DAP/CAF Física n.º _____, declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Nonoai/RS, ____/____/____.

Assinatura

31-05-1959

NONOAI - RS

IGUALDADE

PROGRESSO



ANEXO V TERMO DE REFERÊNCIA

Lei 14.133/ 2021

Lei 11.947/2009

Resolução N.º 06/2020

Abaixo segue a dotação orçamentária em que deverá ser realizado o Processo Licitatório:

0404 SECRETARIA DE DUCAÇÃO - RECURSO CONVÊNIOS
2014 PROGRAMA MERENDA ESCOLAR
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO
REDUZIDO 233

VALOR: R\$ 337.312,85

Informações do material ou serviço a ser adquirido:

PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI/RS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
**RELAÇÃO DE PRODUTOS PARA O PROCESSO DE CHAMADA PÚBLICA -
AGRICULTURA FAMILIAR PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR - PNAE**

ANO LETIVO: FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2024.

PRODUTO	UNID.	QUANT.
Abobrinha italiana Características: in natura, unidades de tamanho médio, íntegras, frescas, isentas de rachaduras ou machucados.	KG	200
Açúcar mascavo Características: 100% natural. Isento de qualquer material não pertencente à espécie e sujidades. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: máximo de 60 dias.	KG	100



Alface (americana, lisa ou crespa) Características: folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras, livre de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	UN	1200
Alho em cabeça Características: coloração branca ou roxa. Cabeça redonda firme, cheia sem brotado ou chocho. Parte exterior intacta sem presença de deterioração, perfuração de pragas, dano mecânico ou manchas. Dentes firmes, graúdos e unidos sem polpa exposta. Deve estar fresco isento de substâncias terrosas ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.	KG	30
Ameixa (amarela ou vermelha) Características: tipo nacional, redonda, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniforme, devendo serem bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transportes. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: caixa plástica vasada higienizada com peso líquido 15 kg.	KG	150
Arroz Parboilizado tipo 1 Características: longo, grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Procedência nacional e de safra corrente. Deve possuir data de fabricação e validade. Embalagem: deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1Kg. Prazo de Validade: mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	KG	500
Batata doce Características: branca ou roxa, de primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	600
Beterraba Características: de primeira qualidade, ausentes de	KG	600



rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra e resíduos de fertilizantes.		
Bergamota comum Características: deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	300
Bergamota montenegrina Características: deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	1000
Biscoito doce caseiro simples Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.	KG	150
Biscoito caseiro de erva doce Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros	KG	300



<p>materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.</p>		
<p>Biscoito tipo caseiro integral Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade, com farinha 100% integral. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses. *Produto destinado a escolares com necessidades especiais.</p>	KG	15
<p>Biscoito de polvilho Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.</p>	KG	150
<p>Biscoito caseiro de milho Características: produzida com matéria-prima de 1ª</p>	KG	150



<p>qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.</p>		
<p>Biscoito caseiro de manteiga Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.</p>	KG	100
<p>Bolacha de açúcar mascavo Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.</p>	KG	100
<p>Bolacha caseira sem açúcar Características: produzida com matéria-prima de 1ª</p>	KG	200



<p>qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.</p>		
<p>Brócolis Características: tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.</p>	UN	400
<p>Carne suína Características: pernil suíno, sem osso, corte em formato de cubos. Produto não transgênico deve apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso. Embalagem: de polietileno transparente. Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.</p>	KG	1200
<p>Caqui (chocolate) Características: deve apresentar qualidades bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos.</p>	KG	600
<p>Cenoura Características: fresca, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.</p>	KG	700



Chicória Características: de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Com folhas intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor. Estar livres de insetos, parasitas e enfermidades.	UN	250
Chuchu Características: tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	KG	200
Couve flor Características: fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	UN	200
Couve manteiga Características: de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Com folhas intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve se apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor. Estar livres de insetos, parasitas e enfermidades.	UN	200
Cuca doce sem recheio Características: embalada com tabela de composição nutricional.	KG	200
Espinafre Características: tenro, hidratado, macio, com folhas íntegras. Coloração característica à variedade, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Sem podridão. Bem desenvolvida, com folhas médias ou graúdas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	UN	200
Farinha de milho média Características: farinha de milho; de primeira qualidade, média, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas	KG	850



<p>e larvas. Sem glúten.</p> <p>Ingredientes: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg.</p> <p>Rotulagem: deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 4 meses</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p>		
<p>Feijão preto</p> <p>Características: classe preto. Tipo 1. Não deve apresentar insetos, carunchos e odores não característicos. Que não haja presença de sujidades e materiais terrosos ou pedregulhos, nem misturas de distintas classes de feijão na mesma embalagem. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem deve SER BEM FECHADA E RESISTENTE, ser livre de perfurações e sujidades. A embalagem deve ainda ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado. A embalagem deve conter informações de identificação e data de validade.</p>	KG	650
<p>Filé de tilápia</p> <p>Características: sem espinhos e sem escamas, embalagem com identificação do produto e data de validade, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto portando inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE, SIF). A validade do produto deverá ser superior a 90 dias.</p>	KG	700
<p>logurte</p> <p>Características: produto obtido pela fermentação láctea sobre o leite integral, desnatado ou padronizado. logurte com polpa de fruta. Embalagem de 1 litro.</p>	L	1200
<p>Laranja de umbigo</p> <p>Características: deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a</p>	KG	400



manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa deve se apresentar intacta e firme.		
Laranja valência Características: frescas, integras e firmes. Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca.	KG	400
Laranja do céu Características: frescas, integras e firmes. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca, ou qualquer alteração que afete sua aparência. Grau de maturação próprio para o consumo. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e bolor.	KG	300
Leite UHT litro Características: embalagem de 1 litro. Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. Embalagem: deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	L	4000
Leite em pó integral Características: leite fluido integral, não conter glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo, inscrição no Ministério da Agricultura. Embalagem aluminizada de 400 g, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de fabricação.	PAC	400
Lentilha Características: tipo 1; nova; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies.	PAC	300



<p>Embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Rotulagem: deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 4 meses.</p>		
<p>Macarrão caseiro com ovos</p> <p>Características: produzida com matéria-prima de primeira qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais.</p>	KG	500
<p>Macarrão caseiro com ovos integral</p> <p>Características: produzida com matéria-prima de primeira qualidade, com farinha 100% integral. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais.</p>	KG	15
<p>Maçã Eva</p> <p>Características: tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme solicitação da Secretaria de Educação.</p>	KG	350
<p>Mamão formosa</p>	KG	200



<p>Características: deverá ser de tamanho médio, pesar entre 1,5 a 2,5 kg por unidade, ser livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo/alaranjado. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: deve estar acondicionado em caixa de papelão, pesado.</p>		
<p>Mandioca descascada</p> <p>Características: com alvará da vigilância sanitária.</p> <p>Embalagem: pacotes de 1 kg, em plásticos descartáveis transparentes e contendo etiqueta com: nome do produtor, data de descascamento e validade.</p>	KG	400
<p>Manga</p> <p>Características: de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.</p>	KG	2200
<p>Melancia</p> <p>Características: de primeira qualidade, fruta in natura. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.</p>	KG	3000
<p>Melão Galia</p> <p>Características: de primeira qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.</p>	KG	400
<p>Milho verde em espiga</p> <p>Características: sem palha, novo, limpo, de primeira</p>	KG	400



qualidade, bem desenvolvido, compacto e firme, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes com 3 ou 4 unidades cada. Deve apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não será aceito produto com danos que alteram a sua conformação e aparência. Com peso de 1 kg.		
Moranga cabotiá Características: produto fresco e com grau de maturação completa. Apresentar cor de polpa intensa, odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados.	KG	200
Ovos de galinha vermelho Características: classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades. Prazo de Validade: mínimo de 20 dias Rotulagem: deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação da empresa, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	DZ	700
Pão Francês (unidade pequena) Características: peso de aproximadamente 50gr a unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco – creme de textura e granulação fina não uniforme. Fornecimento em embalagens adequadas. Transporte: em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA).	KG	200
Pão caseiro fatiado Características: fresco, macio, sem presença de bolores, sovado e fatiado, cada unidade deverá conter aproximadamente 15 fatias, preparado com pouca gordura. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, com licença sanitária. Devidamente rotulado com data de fabricação e	KG	500



validade.		
Pão caseiro fatiado integral Características: fresco, macio, sem presença de bolores, sovado e fatiado, cada unidade deverá conter aproximadamente 15 fatias, preparado com pouca gordura. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, com licença sanitária. Devidamente rotulado com data de fabricação e validade.	KG	200
Pão sovado (unidade pequena) Características: peso de aproximadamente 50gr a unidade. Fresco, macio, sem presença de bolores, sovado, preparado com pouca gordura. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, com licença sanitária. Devidamente rotulado com data de fabricação e validade.	KG	800
Pão sovado integral (unidade pequena) Características: peso de aproximadamente 50gr a unidade. Produzido com farinha 100% integral. Fresco, macio, sem presença de bolores, sovado, preparado com pouca gordura. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, com licença sanitária. Devidamente rotulado com data de fabricação e validade.	KG	10
Pepino Características: in natura, gráudo, novo, de primeira qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	KG	200
Pêssego Características: fruta in natura. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa deve se apresentar intacta e firme.	KG	800
Pimentão verde Características: de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física, mecânica,	KG	150



perfurações e cortes. De colheita recente. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		
Repolho verde Características: folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	UN	900
Suco integral de laranja Características: concentrado, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes, sem adição de corantes.	L	400
Suco integral de uva Características: concentrado, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes, sem adição de corantes.	L	800
Tangerina ponkan Características: fruto maduro, fresco, de aspecto saudável.	KG	600
Tempero verde Características: folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Sendo composto por cebolinha e salsa. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	UN	1000
Tomate Características: de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	1400
Queijo mussarela fatiado Embalagem: cartela de 1 kg. Conservação: resfriado. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e	CART	90



conservador: natamicina (INS 235). ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. Não Contém Glúten.		
Uva Nacional Características: tipo nacional. Fruta fresca, deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despendendo, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade.	KG	400
Vinagre de vinho tinto Características: acidez máxima de 4% por embalagem. Embalagem primária pet de 750ml. Embalagem secundária em caixas de papelão. Produto natural, fermentado acético de vinho metabissufito de potássio, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	UN	400

Observação:

Pede-se que sejam colocadas na licitação da Alimentação Escolar as seguintes cláusulas:

Todas as entregas de alimentos serão programadas e entregues conforme necessidade, sendo, **ENTREGA MÍNIMA SEMANAL**, durante o período do ano letivo, sejam eles perecíveis, não perecíveis e panificados.

JUSTIFICATIVA DA SOLICITAÇÃO:

Solicitamos a abertura de Processo de Chamada Pública para aquisição de produtos da Agricultura Familiar para o fornecimento aos alunos da Rede Pública Municipal, conforme solicitado por Nutricionista Responsável. Segue documentos em anexo.

EMBASAMENTO LEGAL DA SOLICITAÇÃO

Conforme a Resolução N.º 6, de 8 de maio de 2020:



“Art. 23- A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.”

No artigo 24 desta Resolução, que trata sobre a forma de aquisição dos alimentos com recursos oriundos do PNAE:

I- Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 14.133/2021.

De acordo com a Lei n.º 11.947/2009, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, traz em seu artigo 14:

“Art. 14- Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas”

§ 1º- A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada **dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local**, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.”

De acordo com o Caderno de Compras da Agricultura Familiar para o PNAE, organizado pelo FNDE, “a **chamada pública**, no âmbito do PNAE, é definida como um procedimento administrativo formal e simplificado, especificamente destinado à compra



de gêneros alimentícios provenientes diretamente da agricultura familiar ou empreendedores familiares rurais ou suas organizações.” (p.13).

A respeito da periodicidade de lançamento de editais da chamada pública, de acordo com o Caderno de Compras da Agricultura Familiar para o PNAE, na página 38, o mesmo nos orienta que pode ser realizada mais de uma chamada pública por ano, dependendo das necessidades de atendimento da demanda nutricional da educação básica.

Gasto integral programa/ação do PPA: Sim () Não

Cumprimento de meta prevista na LDO: Sim () Não

Local da entrega: Nas Unidades Escolares, ou outro local a ser designado pela Secretaria Municipal de Educação.

Prazo da contratação: 12 meses Possibilidade de Prorrogação: Sim

Necessária montagem ou instalação: () Sim (x) Não.

Natureza: () Serviço (x) Aquisição.

Possibilidade de armazenagem: Sim () Não.

Necessidade de assistência técnica: () Sim (x) Não.

Fiscal do contrato: Luana Balbinotti

Gestor do contrato: Alexandra de Oliveira

Valor médio do custo: **R\$ 337.312,85**

Forma de pagamento: 30 dias após emissão da Nota Fiscal, e ateste do fiscal do contrato.

Nonoai/RS, 08 de fevereiro de 2024.

Alexandra de Oliveira

Secretária Municipal de Educação, Cultura e Desporto

31-05-1959

NONOAI - RS

IGUALDADE

PROGRESSO



ANEXO VI
Planilha Orçamentaria

ITEM	PRODUTO	QTD	UNID.	PREÇO MÉDIO E DE AQUISIÇÃO
1	Abacate Características: no ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	500	KG	5,59
2	Abobrinha italiana Características: in natura, unidades de tamanho médio, íntegras, frescas, isentas de rachaduras ou machucados.	200	KG	4,20
3	Açúcar mascavo Características: 100% natural. Isento de qualquer material não pertencente à espécie e sujidades. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: máximo de 60 dias.	100	KG	14,30
4	Alface (americana, lisa ou crespa) Características: folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras, livre de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	1200	UN	3,99
5	Alho em cabeça Características: coloração branca ou roxa. Cabeça redonda firme, cheia sem brotado ou chocho. Parte exterior intacta sem presença de deterioração, perfuração de pragas, dano mecânico ou manchas. Dentes firmes, graúdos e unidos sem polpa exposta. Deve estar fresco isento de substancias terrosas ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.	30	KG	29,80
6	Ameixa (amarela ou vermelha) Características: tipo nacional, redonda, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniforme, devendo serem bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e	150	KG	10,00



	transportes. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: caixa plástica vasada higienizada com peso líquido 15 kg.			
7	Arroz Parboilizado tipo 1 Características: longo, grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Procedência nacional e de safra corrente. Deve possuir data de fabricação e validade. Embalagem: deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1Kg. Prazo de Validade: mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	500	KG	7,99
8	Batata doce Características: branca ou roxa, de primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	600	KG	5,00
9	Beterraba Características: de primeira qualidade, ausentes de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra e resíduos de fertilizantes.	600	KG	5,95
10	Bergamota comum Características: deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.	300	KG	3,75
11	Bergamota montenegrina Características: deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.	1000	KG	4,00
12	Biscoito doce caseiro simples Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e	150	KG	26,75



	<p>“embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.</p>			
13	<p>Biscoito caseiro de erva doce Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.</p>	300	KG	26,90
14	<p>Biscoito tipo caseiro integral Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade, com farinha 100% integral. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses. *Produto destinado a escolares com necessidades especiais.</p>	15	KG	35,99
15	<p>Biscoito de polvilho Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter</p>	150	KG	28,25



	rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.			
16	Biscoito caseiro de milho Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.	150	KG	30,00
17	Biscoito caseiro de manteiga Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.	100	KG	30,00
18	Bolacha de açúcar mascavo Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.	100	KG	30,00
19	Bolacha caseira sem açúcar	200	KG	35,99



	Características: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.			
20	Brócolis Características: tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	400	UN	8,00
21	Carne suína Características: pernil suíno, sem osso, corte em formato de cubos. Produto não transgênico deve apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso. Embalagem: de polietileno transparente. Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.	1200	KG	19,00
22	Caqui (chocolate) Características: deve apresentar qualidades bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos.	600	KG	9,00
23	Cenoura Características: fresca, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.	700	KG	7,15
24	Chicória Características: de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Com folhas intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor. Estar livres de insetos,	250	UN	4,15



	parasitas e enfermidades.			
25	Chuchu Características: tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	200	KG	4,90
26	Couve flor Características: fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	200	UN	7,60
27	Couve manteiga Características: de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Com folhas intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve se apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor. Estar livres de insetos, parasitas e enfermidades.	200	UN	4,25
28	Cuca doce sem recheio Características: embalada com tabela de composição nutricional.	200	KG	18,99
29	Espinafre Características: tenro, hidratado, macio, com folhas íntegras. Coloração característica à variedade, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Sem podridão. Bem desenvolvida, com folhas médias ou graúdas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	200	UN	4,35
30	Farinha de milho média Características: farinha de milho; de primeira qualidade, média, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem glúten. Ingredientes: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg. Rotulagem: deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: mínimo de 4 meses Data de Fabricação: máximo de 30 dias.	850	KG	5,10
31	Feijão preto Características: classe preto. Tipo 1. Não deve apresentar insetos, carunchos e odores não	650	KG	9,05



	característicos. Que não haja presença de sujidades e materiais terrosos ou pedregulhos, nem misturas de distintas classes de feijão na mesma embalagem. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem deve SER BEM FECHADA E RESISTENTE, ser livre de perfurações e sujidades. A embalagem deve ainda ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado. A embalagem deve conter informações de identificação e data de validade.			
32	Filé de tilápia Características: sem espinhos e sem escamas, embalagem com identificação do produto e data de validade, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto portando inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE, SIF). A validade do produto deverá ser superior a 90 dias.	700	KG	44,50
33	logurte Características: produto obtido pela fermentação láctea sobre o leite integral, desnatado ou padronizado. logurte com polpa de fruta. Embalagem de 1 litro.	1200	L	7,90
34	Laranja de umbigo Características: deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa deve se apresentar intacta e firme.	400	KG	4,00
35	Laranja valência Características: frescas, integras e firmes. Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca.	400	KG	4,00
36	Laranja do céu Características: frescas, integras e firmes. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca, ou qualquer alteração que afete sua aparência. Grau de maturação próprio para o consumo. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e bolor.	300	KG	4,00
37	Leite UHT litro Características: embalagem de 1 litro. Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada,	4000	L	5,15



	de 1 litro, validade até 4 meses. Embalagem: deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.			
38	Leite em pó integral Características: leite fluido integral, não conter glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo, inscrição no Ministério da Agricultura. Embalagem aluminizada de 400 g, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de fabricação.	400	PAC	15,65
39	Lentilha Características: tipo 1; nova; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. Embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr. Rotulagem: deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: mínimo de 4 meses.	300	PAC	6,65
40	Macarrão caseiro com ovos Características: produzida com matéria-prima de primeira qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais.	500	KG	17,85
41	Macarrão caseiro com ovos integral Características: produzida com matéria-prima de primeira qualidade, com farinha 100% integral. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de	15	KG	21,10



	fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais.			
42	Maçã Eva Características: tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme solicitação da Secretaria de Educação.	350	KG	8,50
43	Mamão formosa Características: deverá ser de tamanho médio, pesar entre 1,5 a 2,5 kg por unidade, ser livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo/alaranjado. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: deve estar acondicionado em caixa de papelão, pesado.	200	KG	9,20
44	Mandioca descascada Características: com alvará da vigilância sanitária. Embalagem: pacotes de 1 kg, em plásticos descartáveis transparentes e contendo etiqueta com: nome do produtor, data de descascamento e validade.	400	KG	12,10
45	Manga Características: de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	2200	KG	6,30
46	Melancia Características: de primeira qualidade, fruta in natura. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	3000	KG	4,90
47	Melão Galia Características: de primeira qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas	400	KG	7,90



	e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.			
48	Milho verde em espiga Características: sem palha, novo, limpo, de primeira qualidade, bem desenvolvido, compacto e firme, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes com 3 ou 4 unidades cada. Deve apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não será aceito produto com danos que alteram a sua conformação e aparência. Com peso de 1 kg.	400	KG	6,15
49	Moranga cabotia Características: produto fresco e com grau de maturação completa. Apresentar cor de polpa intensa, odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados.	200	KG	3,30
50	Ovos de galinha vermelho Características: classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades. Prazo de Validade: mínimo de 20 dias Rotulagem: deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação da empresa, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	700	DZ	8,90
51	Pão Francês (unidade pequena) Características: peso de aproximadamente 50gr a unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco – creme de textura e granulação fina não uniforme. Fornecimento em embalagens adequadas. Transporte: em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA).	200	KG	11,55
52	Pão caseiro fatiado Características: fresco, macio, sem presença de bolores, sovado e fatiado, cada unidade deverá conter aproximadamente 15 fatias, preparado com pouca gordura. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, com licença sanitária. Devidamente rotulado com data de fabricação e validade.	500	KG	16,60
53	Pão caseiro fatiado integral	200	KG	21,35



	Características: fresco, macio, sem presença de bolores, sovado e fatiado, cada unidade deverá conter aproximadamente 15 fatias, preparado com pouca gordura. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, com licença sanitária. Devidamente rotulado com data de fabricação e validade.			
54	Pão sovado (unidade pequena) Características: peso de aproximadamente 50gr a unidade. Fresco, macio, sem presença de bolores, sovado, preparado com pouca gordura. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, com licença sanitária. Devidamente rotulado com data de fabricação e validade.	800	KG	16,60
55	Pão sovado integral (unidade pequena) Características: peso de aproximadamente 50gr a unidade. Produzido com farinha 100% integral. Fresco, macio, sem presença de bolores, sovado, preparado com pouca gordura. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, com licença sanitária. Devidamente rotulado com data de fabricação e validade.	10	KG	21,35
56	Pepino Características: in natura, gráudo, novo, de primeira qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	200	KG	5,20
57	Pêssego Características: fruta in natura. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa deve se apresentar intacta e firme.	800	KG	8,00
58	Pimentão verde Características: de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física, mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	150	KG	8,70
59	Repolho verde Características: folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	900	UN	6,55
60	Suco integral de laranja Características: concentrado, sem adição de	400	L	13,55

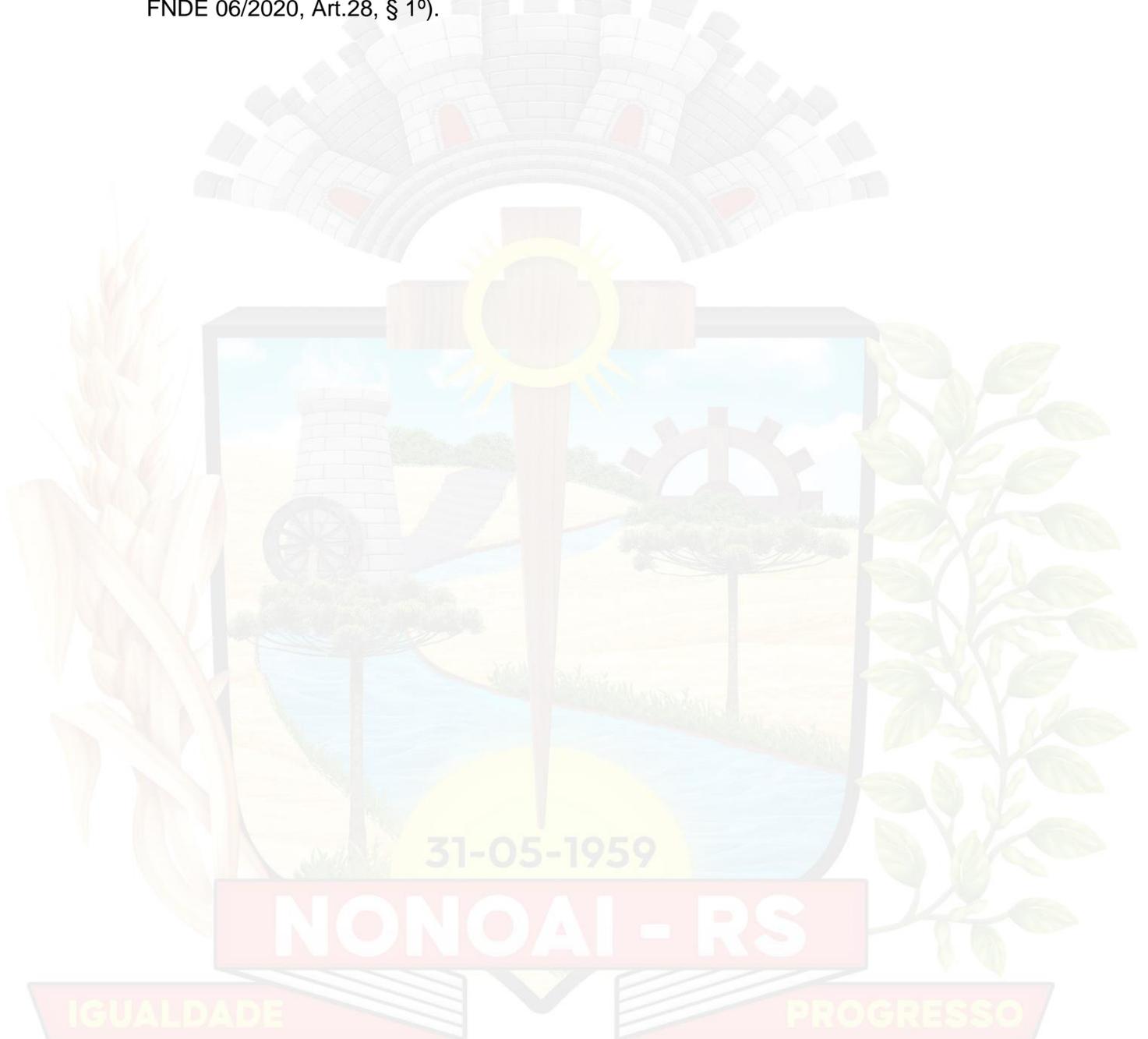


	água, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes, sem adição de corantes.			
61	Suco integral de uva Características: concentrado, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes, sem adição de corantes.	800	L	14,45
62	Tangerina ponkan Características: fruto maduro, fresco, de aspecto saudável.	600	KG	4,00
63	Tempero verde Características: folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Sendo composto por cebolinha e salsa. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	1000	UN	4,45
64	Tomate Características: de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	1400	KG	8,60
65	Queijo mussarela fatiado Embalagem: cartela de 1 kg. Conservação: resfriado. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina (INS 235). ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. Não Contém Glúten.	90	CART	44,00
66	Uva Nacional Características: tipo nacional. Fruta fresca, deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despencando, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade.	400	KG	7,50
67	Vinagre de vinho tinto Características: acidez máxima de 4% por embalagem. Embalagem primária pet de 750ml. Embalagem secundária em caixas de papelão. Produto natural, fermentado acético de vinho metabissufito de potássio, isento de corantes	400	UN	5,60



artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.			
--	--	--	--

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020, Art.28, § 1º).





ANEXO VII

MOELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

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



PREFEITURA

NONOAI

GESTÃO 2021/2024

TRABALHO DE RESULTADO PARA SERVIR VOCÊ

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

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



						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total do projeto

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

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
				Total do projeto:	

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

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



MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal			CPF		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:		