**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 54/2023**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA**

**1 – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

1.1 – O Município de **Dona Emma**, entidade jurídica de direito público inscrito no CNPJ sob nº. 83.102.426/0001-83, estabelecido à Rua Alberto Koglin nº. 3493, Centro, Município de Dona Emma, Estado de Santa Catarina, por determinação de seu Prefeito Municipal em exercício, senhor **Nilo Graupner**, com a autoridade que lhe é atribuída pela legislação em vigor, torna público para o conhecimento dos interessados que está procedendo **Chamada Pública**, para fins de habilitação de fornecedores e recebimento de projetos de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, em conformidade com a  Lei Federal nº 11.947, de 16/07/2009, Resolução nº 26 do FNDE, de 17/06/2013 e Resolução n° 4 do FNDE de 02/04/2015, e demais normas que regem a matéria.

1.2 – Os envelopes contendo a “Documentação de Habilitação” e o “Projeto de Venda” serão recebidos pela Secretaria de Administração, Finanças e Planejamento do Município, anexo ao Prédio do Paço Municipal de Dona Emma, **até às 09:00 horas do dia 26 de outubro de 2023**, data e horário previstos para a abertura dos mesmos.

##### 2 – OBJETO

2.1 – O presente Processo Licitatório visa à escolha da melhor proposta para o seguinte objeto:

“Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar dos alunos da rede de educação básica pública do Município de Dona Emma, com recursos do FNDE/PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar e com recursos próprios do município; com especificações detalhadas na relação dos produtos a serem adquiridos pelo Município, constantes no item “7” deste Edital”.

**3 – IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO**

3.1 – As impugnações ao ato convocatório serão recebidas até o segundo dia útil que anteceder à sessão de abertura das propostas do projeto de venda dos produtos, no Setor de Compras e Licitações do Município, situado à Rua Alberto Koglin nº. 3493, Centro, Município de Dona Emma, Estado de Santa Catarina.

3.2 – Caberá à autoridade competente decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após a data e horário limite para o envio de impugnações.

3.3 – Em caso de deferimento da impugnação contra o ato convocatório, será tomada uma das seguintes providências:

1. Anulação ou revogação do Edital;
2. Alteração do Edital e manutenção da licitação com a republicação do ato e reabertura de novo prazo de publicidade, com alteração da data da abertura das propostas da licitação;
3. Alteração do Edital e manutenção do prazo de envio de propostas e da data da abertura das mesmas, nos casos em que, inquestionavelmente, a alteração não tenha afetado a formulação da proposta.

**4 – PARTICIPAÇÃO E APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

4.1 – Poderão participar desta Chamada Pública, os agricultores formais ou informais, que atenderem a todas as exigências constantes neste Edital e seus anexos, e que apresentarem **até às 09:00 horas do dia 26 de outubro de 2023**, na Secretaria de Administração, Finanças e Planejamento do Município de Dona Emma, junto ao Setor de Compras e Licitações, os documentos de habilitação e o projeto de venda em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº. 01 e nº. 02, para o que se sugere a seguinte inscrição:

AO MUNICÍPIO DE DONA EMMA

Processo Licitatório nº. 54/2023

Edital de Chamada Pública

ENVELOPE N.º 01 – DOCUMENTOS

PROPONENTE (NOME COMPLETO)

AO MUNICÍPIO DE DONA EMMA

Processo Licitatório nº. 54/2023

Edital de Chamada Pública

ENVELOPE N.º 02 – PROJETO DE VENDA

PROPONENTE (NOME COMPLETO)

**5 – HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 01)**

5.1 – Os interessados em participar deste Processo Licitatório deverão apresentar os seguintes documentos:

**5.1.1 – DOCUMENTOS PARA PESSOAS JURÍDICAS (GRUPOS FORMAIS):**

1. Cópia da Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP da pessoa jurídica, para associações e cooperativas;
2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
3. Cópia do estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado, no caso de cooperativas ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
4. Certidão Negativa de Débito para com a Fazenda Municipal do contratante;
5. Certidão Negativa de Débitos Estaduais expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda;
6. Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho;
8. Certidão Negativa de Débito – CND, emitida pela Previdência Social, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos em lei;
9. Certificado de Regularidade de Situação com o FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal;
10. Prova de inscrição no cadastro de contribuinte municipal (Alvará de Licença de Localização e Funcionamento), fornecido pelo Município em que está situado;
11. Declaração da Associação ou Cooperativa, firmada pelo seu representante, de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que não emprega menor de dezesseis anos, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil;
12. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (modelo Anexo III);
13. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (modelo Anexo V).
14. Para produtos orgânicos, apresentar Certificado de Produtor Orgânico, fornecida por Certificadora Auditada ou Sistema Participativo de Garantia, com lista de produtores; ou; Cópia do Termo de Compromisso com a Garantia da Qualidade Orgânica (comprovação de Vínculo a uma Organização de Controle Social – OCS, estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamentada pela Lei nº 10.831/2003 e Decreto Federal nº 6.323/2007), com lista de produtores;
15. Para habilitação para fornecimento dos produtos processados dos itens 06, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 24, 33, 34, 35, 38, 39, 44, 49, 50, 51, 52, 58, 59, 60 e 61, é obrigatória a apresentação de Licença Sanitária para produtos processados de origem vegetal, animal e produtos minimamente processados, obtida na Vigilância Sanitária - Secretaria Municipal de Saúde.

Obs.: Somente será aceita a Licença Sanitária, não tendo validade outras declarações.

* + 1. **– DOCUMENTOS PARA PESSOAS FÍSICAS (GRUPOS INFORMAIS):**
1. Cópia da Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP do agricultor familiar participante;
2. Comprovante de Situação Cadastral no CPF;
3. Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
4. Certidão Negativa de Débitos Estaduais, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda do domicílio ou sede do requerente;
5. Certidão Negativa de Débito para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do requerente;
6. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (modelo Anexo VI).
7. Para produtos orgânicos apresentar Certificado de Produtor Orgânico, fornecida por Certificadora Auditada ou Sistema Participativo de Garantia, com lista de produtores; ou; Cópia do Termo de Compromisso com a Garantia da Qualidade Orgânica (comprovação de Vínculo a uma Organização de Controle Social – OCS, estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamentada pela Lei nº 10.831/2003 e Decreto Federal nº 6.323/2007), com lista de produtores;
8. Para os produtos processados dos itens 06, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 24, 33, 34, 35, 38, 39, 44, 49, 50, 51, 52, 58, 59, 60 e 61, é obrigatória a apresentação de Licença Sanitária para produtos processados de origem vegetal, animal e produtos minimamente processados, obtida na Vigilância Sanitária - Secretaria Municipal de Saúde.

Obs.: Somente será aceita a Licença Sanitária, não tendo validade outras declarações.

5.2 – A documentação exigida para a habilitação poderá ser apresentada em original, em cópia autenticada por cartório competente, em cópia conferida com a original pelos responsáveis pelo Processo Licitatório ou publicação em órgão de imprensa oficial, devendo constar sua validade expressa na mesma.

5.3 – A Comissão Permanente de Licitações poderá promover a consulta ao serviço de verificação de autenticidade das certidões emitidas através da rede mundial de computadores (Internet), ficando os licitantes dispensados de autenticá-las.

5.4 – Não serão considerados os documentos apresentados por telex, telegrama, fax ou e-mail.

**6 – PROJETO DE VENDA (ENVELOPE Nº. 02)**

6.1 – O Projeto de venda deverá ser apresentado conforme o modelo do Anexo I deste Edital, de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 4, de 2 de abril de 2015.

6.2 – O projeto deverá conter a quantidade, o preço unitário e o total para cada item, cotado em R$ (real) com duas casas decimais após a vírgula, válido para ser praticado desde a data da apresentação da proposta, até o efetivo pagamento e deverá ser observada a ordem cronológica dos itens e especificações.

6.3 – Caso o proponente cote valores com mais de 2 (duas) casas decimais, estas casas não serão levadas em consideração.

* 1. – Havendo divergência entre o valor total e unitário de cada item, prevalecerá o valor unitário.

6.5 – No preço proposto para cada item deverão estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias.

1. **– PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS E PREÇOS MÁXIMOS A SEREM PAGOS PELO MUNICÍPIO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QUANTI-DADE** | **UNI-DADE** | **DESCRIÇÃO** | **VALOR UNITÁRIO****R$** | **VALOR** **TOTAL****R$** |
| **01** | 644 | KG | **ABOBRINHA BRASILEIRA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 5,81 | 3.741,64 |
| **02** | 300 | KG | **ABOBRINHA BRASILEIRA ORGÂNICA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 6,26 | 1.878,00 |
| **03** | 1100 | KG | **AIPIM DESCASCADO,** LAVADO, LISO, CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE BOM COZIMENTO, SEM LESÕES FÍSICAS E MECÂNICAS, NÃO APRESENTANDO RACHADURAS OU CORTES, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, COMTAMANHO UNIFORME, SENDO GRAÚDAS, ACONDICIONADAS EMEMBALAGEM DE 1KG. | 7,42 | 8.162,00 |
| **04** | 1000 | UN | **ALFACE CRESPA OU LISA** CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 3,24 | 3.240,00 |
| **05** | 500 | UN | **ALFACE CRESPA OU LISA ORGÂNICA,** CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 3,38 | 1.690,00 |
| **06** | 90 | PT | **ALHO EM POLPA** COM SAL EM EMBALAGEM DE 400 GRAMAS - ATENDER AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. PREFERENCIALMENTE ORGÂNICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POTES PLÁSTICOS ATÓXICOS COM VEDAÇÃO DE TAMPA, EMBALAGEM DE 400 G. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS | 15,91 | 1.431,90 |
| **07** | 1500 | KG | **BANANA CATURRA IN NATURA** - EM PENCAS, FRESCA, DE TAMANHO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS. SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADE OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTAS DE UMIDADES EXTERNAS ANORMAIS, AROMA E/OU SABOR ESTRANHOS. | 4,69 | 7.035,00 |
| **08** | 1000 | KG | **BANANA IN NATURA ORGÂNICA** - EM PENCAS, FRESCA, DE TAMANHO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS. SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADE OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTAS DE UMIDADES EXTERNAS ANORMAIS, AROMA E/OU SABOR ESTRANHOS. | 6,51 | 6.510,00 |
| **09** | 1000 | KG | **BATATA-DOCE LAVADA LISA,** CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICASGERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E ODORES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE | 4,68 | 4.680,00 |
| **10** | 600 | KG | **BATATA-DOCE ORGÂNICA** - LAVADA LISA, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICASGERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E ODORES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE | 5,54 | 3.324,00 |
| **11** | 1000 | KG | **BATATA-INGLESA LAVADA LISA**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E ODORES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 5,70 | 5.700,00 |
| **12** | 500 | KG | **BATATA-INGLESA LAVADA LISA ORGÂNICA**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E ODORES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 6,77 | 3.385,00 |
| **13** | 1000 | KG | **BETERRABA IN NATURA**, DE TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE, DEVE ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. | 5,03 | 5.030,00 |
| **14** | 800 | KG | **BETERRABA IN NATURA ORGÂNICO, DE TAMANHO, AROMA E COR DA** ESPÉCIE, DEVE ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. | 7,27 | 5.816,00 |
| **15** | 500 | KG | **BISCOITOS AMANTEIGADOS DIVERSOS** - ASSADO, SABOROSO, PODENDO SER ELABORADO COM POLVILHO, FUBÁ, ARARUTA OU FARINHA DE TRIGO. COMO GORDURA, DEVE SER UTILIZADA A MANTEIGA. DEVEM ESTAR EM EMBALAGEM BEM FECHADA, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. CONSTAR ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS | 30,65 | 15.325,00 |
| **16** | 200 | KG | **BISCOITO CASEIRO DE MEL SEM GLACÊ** – ASSADO, SABOR CARACTERÍSTICO DE MEL, DEVEM ESTAR EM EMBALAGEM BEM FECHADA, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. CONSTAR ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS | 30,19 | 6.038,00 |
| **17** | 500 | KG | **BISCOITO SALGADO TIPO ROSQUINHA PAULISTA A BASE DE POLVILHO AZEDO -** ASSADO, A BASE DE POLVILHO AZEDO, LEITE, OVOS, ÓLEO VEGETAL, SAL E ÁGUA. DEVE ESTAR EM EMBALAGENS BEM FECHADA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEI VIGENTE, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | 39,68 | 19.840,00 |
| **18** | 250 | KG | **ROSQUINHA PAULISTA SEM LACTOSE** – ASSADO, A BASE DE POLVILHO AZEDO, LEITE SEM LACTOSE, OVOS, ÓLEO VEGETAL, SAL E ÁGUA. DEVE ESTAR EM EMBALAGENS BEM FECHADA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEI VIGENTE, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | 44,77 | 11.192,50 |
| **19** | 100 | KG | **BISCOITOS INTEGRAIS DIVERSOS -** ASSADO, SABOROSO, ELABORADO COM 60% OU MAIS COM FARINHA INTEGRAL, DEVEM ESTAR EM EMBALAGEM BEM FECHADA, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. CONSTAR ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS | 31,45 | 3.145,00 |
| **20** | 50 | KG | **BOLACHA ZERO LACTOSE** - ASSADO, SABOROSO, ELABORADO COM LATICÍNIOS E SUBPRODUTOS SEM LACTOSE, DEVEM ESTAR EM EMBALAGEM BEM FECHADA, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. CONSTAR ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS | 33,15 | 1.657,50 |
| **21** | 1000 | UN | **BRÓCOLIS SEM FOLHA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 5,69 | 5.690,00 |
| **22** | 600 | UN | **BRÓCOLIS SEM FOLHA - ORGÂNICO**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 6,64 | 3.984,00 |
| **23** | 400 | KG | **CAQUI FUYU** PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, DEVE SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO IMEDIATO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. | 7,43 | 2.972,00 |
| **24** | 900 | KG | **CARNE DE PEIXE (TILÁPIA) EM FILÉ**, CONGELADA, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, VALIDADE, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM E REGISTRO DO PRODUTO NO SIM, SIF OU CISPOA. | 44,83 | 40.347,00 |
| **25** | 800 | KG | **CEBOLA DE CABEÇA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 5,20 | 4.160,00 |
| **26** | 500 | KG | **CEBOLA DE CABEÇA ORGÂNICA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 6,24 | 3.120,00 |
| **27** | 800 | KG | **CENOURA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 5,67 | 4.536,00 |
| **28** | 500 | KG | **CENOURA ORGÂNICA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 5,87 | 2.935,00 |
| **29** | 500 | KG | **CHUCHU**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 4,93 | 2.465,00 |
| **30** | 300 | KG | **CHUCHU ORGÂNICO**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 5,50 | 1.650,00 |
| **31** | 1100 | UN | **COUVE-FLOR SEM FOLHAS,** CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 6,41 | 7.051,00 |
| **32** | 900 | UN | **COUVE-FLOR SEM FOLHAS, ORGÂNICO** CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 6,80 | 6.120,00 |
| **33** | 1000 | UN | **CUPCAKE** – ASSADO, MASSA COMPOSTA DE TRIGO, LEITE VEGETAL OU ÁGUA, CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, OVOS, ÓLEO VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO, PODENDO TER COMO COBERTURA GELEIA DE FRUTAS, CREME DE BANANA E CACAU, FRUTAS SECAS DESIDRATADAS, AMENDOIM OU COCO. PESO MÍNIMO DE 60 G, DEVEM ESTAR EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS FECHADAS COM DECORAÇÃO TEMÁTICA, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | 5,05 | 5.050,00 |
| **34** | 100 | KG | **FARINHA DE MANDIOCA** **FINA**: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DA MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO SECO, DE ASPECTO BRANCO, LIVRE DE UMIDADE E SUJIDADES. ATENDER AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES. CONTER NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES E TRANSPARENTES DE 1 KG | 7,50 | 750,00 |
| **35** | 800 | KG | **FARINHA DE MILHO SIMPLES** PRODUZIDA A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE MILHO SADIOS, ISENTOS DE RESÍDUOS, IMPUREZAS, BOLOR E ODOR NÃO CARACTERÍSTICO. DEVERÁ SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. | 6,27 | 5.016,00 |
| **36** | 700 | KG | **FEIJÃO PRETO**: TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO E LISO. ISENTO DE TERRA, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS, MOFO, INSETOS E PARASITAS. A EMBALAGEM DEVE SER TRANSPARENTE, ATÓXICA E LIMPA. PESO DA EMBALAGEM 01 KG. CONTER NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS. | 9,00 | 6.300,00 |
| **37** | 700 | KG | **FEIJÃO VERMELHO:** TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO E LISO. ISENTO DE TERRA, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS, MOFO, INSETOS E PARASITAS. A EMBALAGEM DEVE SER TRANSPARENTE, ATÓXICA E LIMPA. PESO DA EMBALAGEM 01 KG. CONTER NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS. | 10,99 | 7.693,00 |
| **38** | 100 | KG | **GELEIA DE BANANA ORGÂNICA**, PRODUTO CASEIRO OBTIDO PELA COCÇÃO DE FRUTAS, INTEIRAS OU EM PEDAÇOS PREPARADO ATRAVÉS DE FRUTAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E LARVAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E DE FERMENTAÇÕES. PODERÁ SER ADICIONADO DE GLICOSE OU AÇÚCAR. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, NEM PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. DEVERÁ ESTAR ISENTO DE PEDUNCULOS E DE CASCAS, MAS PODERÁ CONTER FRAGMENTOS DA FRUTA UTILIZADA NO PREPARO DO PRODUTO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE ACIDULANTES E DE PECTINA PARA COMPENSAR QUALQUER DEFICIÊNCIA NO CONTEÚDO NATURAL DE PECTINA OU DE ACIDEZ DA FRUTA, EM EMBALAGEM DE 1 KG QUE DEVERÁ CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E NOME DO AGRICULTOR OU DA COOPERATIVA. | 25,09 | 2.509,00 |
| **39** | 20 | KG | **GELEIA DE FRUTAS CREMOSA**, PRODUTO CASEIRO OBTIDO PELA COCÇÃO DE FRUTAS, INTEIRAS OU EM PEDAÇOS PREPARADO ATRAVÉS DE FRUTAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E LARVAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E DE FERMENTAÇÕES. PODERÁ SER ADICIONADO DE GLICOSE OU AÇÚCAR. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, NEM PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. DEVERÁ ESTAR ISENTO DE PEDUNCULOS E DE CASCAS, MAS PODERÁ CONTER FRAGMENTOS DA FRUTA UTILIZADA NO PREPARO DO PRODUTO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE ACIDULANTES E DE PECTINA PARA COMPENSAR QUALQUER DEFICIÊNCIA NO CONTEÚDO NATURAL DE PECTINA OU DE ACIDEZ DA FRUTA, EM EMBALAGEM DE 1 KG QUE DEVERÁ CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E NOME DO AGRICULTOR OU DA COOPERATIVA. | 23,10 | 462,00 |
| **40** | 1500 | KG | **LARANJA TIPO COMUN OU AÇUCAR OU LIMA**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PADRONIZADASA DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. | 5,06 | 7.590,00 |
| **41** | 1500 | KG | **LARANJA IN NATURA ORGÂNICA:** FRUTA COM APRESENTAÇÃO ADEQUADA, MADURA, DEVE ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E SABOR, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA ACONDICIONADAS EM CAIXAS PADRONIZADAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. | 5,98 | 8.970,00 |
| **42** | 200 | KG | **LIMÃO IN NATURA** – FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM SINAIS DE FUNGOS E APODRECIMENTO. | 2,54 | 508,00 |
| **43** | 1200 | KG | **MAÇÃ IN NATURA-** FRESCA, DE AROMA, SABOR E COR DA ESPÉCIE, E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, DEVE ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM MANCHAS OU SINAIS DE APODRECIMENTO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS PADRONIZADAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. | 7,92 | 9.504,00 |
| **44** | 900 | KG | **MACARRÃO SECO CASEIRO,** PACOTE DE 1KG CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E NOME DO AGRICULTOR OU DA COOPERATIVA. | 20,40 | 18.360,00 |
| **45** | 1000 | KG | **MAMÃO FORMOSA**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃOS, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 9,86 | 9.860,00 |
| **46** | 2200 | KG | **MANGA ROSA**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 5,01 | 11.022,00 |
| **47** | 2000 | KG | **MELANCIA,** CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO IMEDIATO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE E LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. | 2,50 | 5.000,00 |
| **48** | 2000 | KG | **MELANCIA ORGÂNICA** | 3,11 | 6.220,00 |
| **49** | 1300 | UN | **MINI PANETONE:** ASSADO, MASSA COMPOSTA DE TRIGO, LEITE DE COCO/LEITE VEGETAL OU ÁGUA, AÇÚCAR, OVOS, ÓLEO VEGETAL, CANELA, RASPAS DE LIMÃO, FRUTAS CRISTALIZADAS E FERMENTO BIOLÓGICO. PESO MÍNIMO DE 90 G, DEVEM ESTAR EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS FECHADAS COM DECORAÇÃO TEMÁTICA, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | 5,47 | 7.111,00 |
| **50** | 250 | KG | **MORANGO CONGELADO**: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTA FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, FIRME, COM MATURAÇÃO APROPRIADA, INTEIRA, SEM FERIMENTOS, LIVRE DE PRAGAS E QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGEM: PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPA COM DATA DE CONGELAMENTO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA, ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESANDO 1 KG | 19,33 | 3.866,00 |
| **51** | 900 | UN | **PÃO CASEIRO DIVERSOS FATIADO,** DEVENDO ESTAR BEM ASSADO E COM TEXTURA MACIA, SEM PRESENÇA DE MOFOS E PARTES QUEIMADAS, CONTENDO, NO MÍNIMO, 600 GRAMAS E OS SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, SAL, GORDURA, FERMENTO, E ÁGUA, PODENDO SER ADICIONADO AIPIM, BATATA, FUBÁ OU ABÓBORA. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE QUE DEVERÁ CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E NOME DOAGRICULTOR OU DA COOPERATIVA | 9,98 | 8.982,00 |
| **52** | 800 | UN | **PÃO CASEIRO INTEGRAL COM AVEIA - FATIADO,** COM PESO DE 600 GRAMAS, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E DEMAIS INGREDIENTES BÁSICOS, ADICIONADO DE AVEIA EMFLOCOS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE, QUE DEVERÁ CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E NOME DO AGRICULTOR OU DA COOPERATIVA | 11,93 | 9.544,00 |
| **53** | 600 | KG | **PEPINO PARA SALADA,** CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ,SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADAPOR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 5,78 | 3.468,00 |
| **54** | 600 | KG | **PEPINO ORGÂNICO** | 7,97 | 4.782,00 |
| **55** | 800 | KG | **PÊSSEGO IN NATURA** – FRESCO, DE AROMA, SABOR E COR DA ESPÉCIE, E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA ACONDICIONADAS EM CAIXAS PADRONIZADAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. | 8,04 | 6.432,00 |
| **56** | 700 | UN | **REPOLHO BRANCO EM CABEÇA,**CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 3,69 | 2.583,00 |
| **57** | 600 | UN | **REPOLHO BRANCO EM CABEÇA ORGÂNICO**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 5,00 | 3.000,00 |
| **58** | 400 | UN | **SUCO NATURAL CONCENTRADO DE LARANJA:** PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM VIDROS COM VEDAÇÃO DE TAMPA, EMBALAGEM DE 1 L. CONSTAR NO RÓTULO: DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO **NUTRICIONAL, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO DO FABRICANTE.** | 14,22 | 5.688,00 |
| **59** | 900 | UN | **SUCO NATURAL CONCENTRADO DE UVA:** PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM VIDROS COM VEDAÇÃO DE TAMPA, EMBALAGEM DE 1,5 L. CONSTAR NO RÓTULO: DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO DO FABRICANTE**.** | 18,93 | 17.037,00 |
| **60** | 500 | UN | **SUCO NATURAL CONCENTRADO DE MAÇÃ:** PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM VIDROS COM VEDAÇÃO DE TAMPA, EMBALAGEM DE 1 L. CONSTAR NO RÓTULO: DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO DO FABRICANTE. | 15,00 | 7.500,00 |
| **61** | 500 | UN | **SUCO NATURAL CONCENTRADO DE TANGERINA:** PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM VIDROS COM VEDAÇÃO DE TAMPA, EMBALAGEM DE 1 L. CONSTAR NO RÓTULO: DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO DO FABRICANTE. | 15,64 | 7.820,00 |
| **62** | 1500 | KG | **TANGERINA -** CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, ACONDICIONADA EM CAIXAS PADRONIZADAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS.  | 4,79 | 7.185,00 |
| **63** | 500 | KG | **TANGERINA ORGÂNICA** - TANGERINA IN NATURA ORGÂNICA: FRUTA PRIMEIRA QUALIDADE, MADURA, DEVE ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA ACONDICIONADAS EM CAIXAS PADRONIZADAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. | 5,90 | 2.950,00 |
| **64** | 350 | MAÇO | **TEMPERO VERDE** **(SALSA E CEBOLINHA) IN NATURA** – EM MAÇO, PESO MÉDIO POR MAÇO DE 0,25KG, FRESCO, LIVRE DE IMPUREZAS, LARVAS, PARASITAS E SINAIS DE APODRECIMENTO. | 3,35 | 1.172,50 |
| **65** | 1000 | KG | **TOMATE SALADA MÉDIO**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | 7,85 | 7.850,00 |
| **66** | 1000 | KG | **TOMATE SALADA ORGÂNICO**  | 8,34 | 8.340,00 |
| **VALORES EXPRESSOS EM REAIS - R$)** | Total Geral | 423.976,04 |

7.1 – A quantidade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar pelo período de um ano, elaborados pela nutricionista do Município.

7.2 – Os produtos deverão ser entregues de acordo com o cronograma de entrega constante no Anexo II deste Edital, TODAS AS SEGUNDAS-FEIRAS NA PARTE DA MANHÃ, NO HORÁRIO ENTRE 8:00 E 11:00 HORAS, na Secretaria Municipal da Educação, Cultura e Desporto, à Rua Prefeito Sido Schroeder nº 159, Centro, Município de Dona Emma, Estado de Santa Catarina ou em local indicado por esta.

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

**8 – CRITÉRIOS PARA A ESCOLHA DO FORNECEDOR**

8.1 – A ordem de classificação será definida conforme os art. 25 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 2 de abril de 2015, tendo como base o valor estipulado no item “7” deste Edital. 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.

8.2. 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.

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

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

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física); Caso a Prefeitura Municipal de Dona Emma 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 8.1 e 8.2.

8.4. 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 Jurídica.

8.5. 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.

##### 9 – HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

9.1 – Após o exame do respectivo processo, verificado o atendimento das normas legais, transcorridos os prazos recursais e decididos os recursos eventualmente interpostos, será a presente licitação submetida à autoridade competente para os procedimentos de homologação e adjudicação do objeto ao(s) vencedor(es), para o cumprimento das condições estipuladas no projeto de venda.

9.2 – Caso não atendidas as normas prescritas, a autoridade competente anulará ou revogará o respectivo processo sem que disso resulte aos proponentes qualquer direito de indenização.

9.3 – Após a homologação e adjudicação, o proponente vencedor será notificado para celebrar o contrato administrativo de conformidade com as condições estipuladas no projeto de venda.

##### 10 – FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

10.1 – O prazo de convocação para a assinatura do termo de contrato com o(s) proponente(s) vencedor(es) será de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data da homologação pela autoridade competente.

10.2 – O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

10.3 – A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estabelecido pela Administração Municipal, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas no item “15” deste Edital.

10.4 – O contratado obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**11 – PERÍODO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO**

11.1 – O período de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

**12 – INEXECUÇÃO E RESCISÃO DO CONTRATO**

12.1 – O contrato poderá ser rescindido nos seguintes casos:

1. Por ato unilateral escrito da Administração;
2. Amigavelmente, por acordo entre as partes, mediante formalização de aviso prévio de, no mínimo, 30 (trinta) dias, não cabendo indenização a qualquer uma das partes, resguardado o interesse público;
3. Judicialmente, nos termos da legislação vigente.

12.2 – O descumprimento, por parte do contratado, de suas obrigações legais e/ou contratuais, assegura ao Município de Dona Emma o direito de rescindir o contrato a qualquer tempo, independente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.

12.3 – Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos previstos em lei, garantido o contraditório e a ampla defesa.

**13 – RECEBIMENTO E PAGAMENTO**

13.1 – O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, mediante apresentação do Termo de Recebimento, modelo Anexo VII, e as Notas Fiscais de Venda.

13.2 – O Município ao receber os documentos descritos no subitem “13.1” e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

**14 – RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES**

14.1 – Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades previstas nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº. 8666/1993.

14.2 – O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no projeto de venda, Anexo I do presente Edital, no padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (Resolução RDC nº. 259/02 – ANVISA).

14.3 – O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos no projeto de venda, que faz parte integrante desta Chamada Pública, durante a vigência do contrato.

14.4 – O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme cronograma de entrega elaborado pela Secretaria Municipal da Educação, Cultura e Desporto de Dona Emma, que faz parte integrante deste Edital como Anexo II.

14.5 – Será de responsabilidade exclusiva do agricultor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

##### 15 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

15.1 – Ao proponente que se recusar, dentro de 3 (três) dias úteis a contar da convocação do Município de Dona Emma, em assinar o contrato, ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo e fazer declaração falsa, conforme o caso poderá o Município aplicar as seguintes sanções, garantida a prévia defesa:

1. Advertência;
2. Multa de 0,5% por dia de atraso, sobre o valor contratado, limitada há 10 (dez) dias, após o qual será considerado inexecução parcial do contrato;
3. Multa de 10% sobre o valor contratado, no caso de inexecução do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 2 (dois) anos.

**16 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

16.1 – As despesas decorrentes deste Processo Licitatório serão custeadas com recursos oriundos do Governo Federal, transferidos através do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e com recursos próprios do Município de Dona Emma, previstos por conta das seguintes dotações do orçamento vigente do Município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Órgão.......:** | **06** | **-** | **Secretaria da Educação, Cultura e Desporto** |
| **Unidade....:** | **06.01** | **-** | **Setor de Educação** |
| **Atividade..:** | **12.306.0005.2.500** | **-** | **Manutenção do Programa de Merenda Escolar - EF** |
| Recursos....: | 1.500.0000.0000 | - | Recursos Ordinários |
| Recursos....: | 1.552.0000.1043 | - | Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE |
| Elemento....: | 3.3.90.30.07.00.00 | - | Gêneros de Alimentação |
| **Atividade..:** | **12.306.0005.2.518** | **-** | **Manutenção do Programa de Merenda Escolar –Pré-Esc.** |
| Recursos....: | 1.500.0000.0000 | - | Recursos Ordinários |
| Recursos....: | 1.552.0000.1043 | - | Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE |
| Elemento....: | 3.3.90.30.07.00.00 | - | Gêneros de Alimentação |
| **Atividade..:** | **12.306.0005.2.519** | **-** | **Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Creche** |
| Recursos....: | 1.500.0000.0000 | - | Recursos ordinários |
| Recursos....: | 1.552.0000.1043 | - | Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE |
| Elemento....: | 3.3.90.30.07.00.00 | - | Gêneros de Alimentação |

##### 17 – INSTRUÇÕES E NORMAS PARA OS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

17.1 – Dos atos da Administração Municipal decorrentes da presente Chamada Pública cabem recursos administrativos desde que apresentados tempestivamente de conformidade com as disposições do art. 109 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

17.2 – Os recursos poderão ser interpostos no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação do ato ou da lavratura da ata de cada fase do Processo Licitatório e serão processados, com estrita observância aos procedimentos licitatórios, dando-se conhecimento e ampla defesa aos demais licitantes.

##### 18 – DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 – A apresentação de envelopes contendo os documentos de habilitação e o projeto de venda que não propiciem claramente a identificação de seu conteúdo estarão sujeitos a serem desconsiderados como participantes deste Processo Licitatório.

18.2 – A Comissão Permanente de Licitações poderá solicitar esclarecimentos a qualquer dos participantes e também promover diligências, em qualquer fase da licitação e/ou sempre que julgar necessário, fixando prazos para atendimento, destinados a elucidar ou complementar a instrução do processo, desde que não resulte na inclusão de documento ou informação que deveria ter sido incluída em qualquer dos envelopes do processo.

18.3 – Caberá ao Chefe do Poder Executivo Municipal, revogar ou anular esta licitação, no todo ou em parte, nos termos do art. 49 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

18.4 – Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

18.5 – No interesse do Município de Dona Emma, sem que caiba aos participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

1. Adiada sua abertura;
2. Alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.

18.6 – Para dirimir quaisquer questões que por ventura venham surgir com a execução do presente procedimento licitatório, fica eleito o Foro da Comarca de Presidente Getúlio – SC, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

18.7 – Qualquer informação ou esclarecimento relativo a esta Chamada Pública será fornecido pelo Setor de Compras e Licitações da Administração Municipal de Dona Emma, no período de 10 de outubro à 25 de outubro de 2023, de segunda à sexta-feira, no horário de expediente das 07:00 às 13:00 horas, em sua sede à Rua Alberto Koglin nº. 3493, Centro, Município de Dona Emma, Estado de Santa Catarina, através do telefone (47) 3364-2828, ou pelo e-mail: compras@donaemma.sc.gov.br.

18.8 – Não havendo expediente no Município de Dona Emma no dia do término do prazo, este será automaticamente prorrogado até o primeiro dia útil subsequente, exceto nos casos de validade dos documentos com data pré-fixada.

18.9 – A presente licitação é regulada pela Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações, com as prerrogativas estabelecidas Lei Federal nº 11.947, de 16/07/2009, Resolução nº 26 do FNDE, de 17/06/2013 e Resolução n° 4 do FNDE de 02/04/2015 e pelas condições gerais constantes neste Edital.

18.10 – Constituem anexos deste Edital, dele fazendo parte integrante:

a) Anexo I – Modelo de Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

b) Anexo II – Cronograma de Entrega;

c) Anexo III - Modelo de Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para Organizações Fornecedoras;

d) Anexo IV - Modelo de Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para Beneficiários Fornecedores (Fornecedor Individual);

e) Anexo V - Declaração de Responsabilidade pelo Controle do Atendimento do Limite Individual de Venda dos Cooperados/Associados

f) Anexo VI – Minuta do contrato a ser firmado pela Administração Municipal;

g) Anexo VII – Termo de Recebimento da Agricultura Familiar.

**Dona Emma (SC)**, 10 de outubro de 2023.

**NILO GRAUPNER**

Prefeito Municipal em Exercício

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 54/2023**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA**

**ANEXO I**

**MODELO 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 PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 54/2023 CHAMADA PÚBLICA |
| 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. 54/2023 (o mesmo que consta na chamada pública). |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. |

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

**MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS**

|  |
| --- |
| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE |
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 54/2023 CHAMADA PÚBLICA |
| 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. 54/2023 (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 PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 54/2023 CHAMADA PÚBLICA |
| 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. 54/2023 (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: |

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 54/2023**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA**

**ANEXO II**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **QUAN-TIDADE** | **NOV****2023** | **DEZ****2023** | **JAN****2023** | **FEV****2023** | **MAR****2023** |  **ABR****2023** | **MAIO****2023** | **JUN****2023** | **JUL****2023** | **AGO 2023** | **SET 2023** | **OUT 2023** |
| **01** | **ABOBRINHA BRASILEIRA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 644 | 100 | 100 | 44 | 100 | 100 | 100 | - | - | - | - | - | 100 |
| **02** | **ABOBRINHA BRASILEIRA ORGÂNICA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 300 | 50 | 50 | - | 50 | 50 | 50 | - | - | - | - | - | 50 |
| **03** | **AIPIM DESCASCADO,** LAVADO, LISO, CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE BOM COZIMENTO, SEM LESÕES FÍSICAS E MECÂNICAS, NÃO APRESENTANDO RACHADURAS OU CORTES, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, COMTAMANHO UNIFORME, SENDO GRAÚDAS, ACONDICIONADAS EMEMBALAGEM DE 1KG. | KG | 1100 | 100 | 100 | 50 | 50 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| **04** | **ALFACE CRESPA OU LISA** CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | UN | 1000 | 100 | 50 | 50 | 50 | 100 | 100 | 100 | 100 | 50 | 100 | 100 | 100 |
| **05** | **ALFACE CRESPA OU LISA ORGÂNICA,** CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | UN | 500 | 50 | 50 | - | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | - | 50 | 50 | 50 |
| **06** | **ALHO EM POLPA** COM SAL EM EMBALAGEM DE 400 GRAMAS - ATENDER AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. PREFERENCIALMENTE ORGÂNICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POTES PLÁSTICOS ATÓXICOS COM VEDAÇÃO DE TAMPA, EMBALAGEM DE 400 G. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS | PT | 90 | 10 | 05 | 05 | 05 | 10 | 10 | 10 | 10 | 05 | 10 | 10 | 10 |
| **07** | **BANANA CATURRA IN NATURA** - EM PENCAS, FRESCA, DE TAMANHO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS. SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADE OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTAS DE UMIDADES EXTERNAS ANORMAIS, AROMA E/OU SABOR ESTRANHOS. | KG | 1500 | 150 | 150 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 150 | 100 | 150 | 150 | 150 |
| **08** | **BANANA IN NATURA ORGÂNICA** - EM PENCAS, FRESCA, DE TAMANHO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS. SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADE OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTAS DE UMIDADES EXTERNAS ANORMAIS, AROMA E/OU SABOR ESTRANHOS. | KG | 1000 | 100 | 100 | 100 | 50 | 50 | 50 | 50 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| **09** | **BATATA-DOCE LAVADA LISA,** CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICASGERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E ODORES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE | KG | 1000 | 100 | 150 | 50 | 100 | 150 | 150 | 150 | - | - | - | - | 150 |
| **10** | **BATATA-DOCE ORGÂNICA** - LAVADA LISA, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICASGERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E ODORES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE | KG | 600 | 50 | 100 | 50 | 100 | 100 | 50 | 50 | - | - | - | - | 100 |
| **11** | **BATATA-INGLESA LAVADA LISA**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E ODORES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 1000 | 100 | 100 | 100 | 100 | 200 | 200 | 200 | - | - | - | - | - |
| **12** | **BATATA-INGLESA LAVADA LISA ORGÂNICA**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E ODORES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 500 | 100 | 100 | 50 | 50 | 50 | 50 | 100 | - | - | - | - | - |
| **13** | **BETERRABA IN NATURA**, DE TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE, DEVE ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. | KG | 1000 | 50 | 100 | 50 | 50 | 50 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| **14** | **BETERRABA IN NATURA ORGÂNICO,** DE TAMANHO, AROMA E COR DAESPÉCIE, DEVE ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. | KG | 800 | - | 50 | - | 50 | 50 | 100 | 100 | 100 | 50 | 100 | 100 | 100 |
| **15** | **BISCOITOS AMANTEIGADOS DIVERSOS** - ASSADO, SABOROSO, PODENDO SER ELABORADO COM POLVILHO, FUBÁ, ARARUTA OU FARINHA DE TRIGO. COMO GORDURA, DEVE SER UTILIZADA A MANTEIGA. DEVEM ESTAR EM EMBALAGEM BEM FECHADA, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. CONSTAR ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS | KG | 500 | 20 | 20 | 20 | 40 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| **16** | **BISCOITO CASEIRO DE MEL SEM GLACÊ** – ASSADO, SABOR CARACTERÍSTICO DE MEL, DEVEM ESTAR EM EMBALAGEM BEM FECHADA, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. CONSTAR ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS | KG | 200 | 20 | 20 | 20 | 10 | - | 10 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| **17** | **BISCOITO SALGADO TIPO ROSQUINHA PAULISTA A BASE DE POLVILHO AZEDO -** ASSADO, A BASE DE POLVILHO AZEDO, LEITE, OVOS, ÓLEO VEGETAL, SAL E ÁGUA. DEVE ESTAR EM EMBALAGENS BEM FECHADA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEI VIGENTE, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | KG | 500 | 50 | 50 | - | 25 | 50 | 50 | 50 | 50 | 25 | 50 | 50 | 50 |
| **18** | **ROSQUINHA PAULISTA SEM LACTOSE** – ASSADO, A BASE DE POLVILHO AZEDO, LEITE SEM LACTOSE, OVOS, ÓLEO VEGETAL, SAL E ÁGUA. DEVE ESTAR EM EMBALAGENS BEM FECHADA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEI VIGENTE, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | KG | 250 | 25 | 25 | - | 12 | 25 | 25 | 25 | 25 | 13 | 25 | 25 | 25 |
| **19** | **BISCOITOS INTEGRAIS DIVERSOS -** ASSADO, SABOROSO, ELABORADO COM 60% OU MAIS COM FARINHA INTEGRAL, DEVEM ESTAR EM EMBALAGEM BEM FECHADA, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. CONSTAR ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS | KG | 100 | 10 | 10 | 10 | 5 | - | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| **20** | **BOLACHA ZERO LACTOSE** - ASSADO, SABOROSO, ELABORADO COM LATICÍNIOS E SUBPRODUTOS SEM LACTOSE, DEVEM ESTAR EM EMBALAGEM BEM FECHADA, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. CONSTAR ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS | KG | 50 | 2 | 3 | 2 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **21** | **BRÓCOLIS SEM FOLHA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | UN | 1000 | 100 | 100 | - | 50 | 100 | 100 | 100 | 100 | 50 | 100 | 100 | 100 |
| **22** | **BRÓCOLIS SEM FOLHA - ORGÂNICO**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | UN | 600 | 60 | 30 | 30 | 30 | 60 | 60 | 60 | 60 | 30 | 60 | 60 | 60 |
| **23** | **CAQUI FUYU** PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, DEVE SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO IMEDIATO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. | KG | 400 | - | - | - | - | 200 | 200 | - | - | - | - | - | - |
| **24** | **CARNE DE PEIXE (TILÁPIA) EM FILÉ**, CONGELADA, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, VALIDADE, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM E REGISTRO DO PRODUTO NO SIM, SIF OU CISPOA. | KG | 900 | 90 | 90 | - | - | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| **25** | **CEBOLA DE CABEÇA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 800 | 100 | 50 | 50 | - | - | 50 | 50 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| **26** | **CEBOLA DE CABEÇA ORGÂNICA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 500 | 50 | 50 | - | - | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| **´****27** | **CENOURA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 800 | 50 | 50 | - | - | - | 80 | 100 | 100 | 80 | 100 | 120 | 120 |
| **28** | **CENOURA ORGÂNICA**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 500 | - | - | - | - | 70 | 80 | 80 | 70 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| **29** | **CHUCHU**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 500 | - | - | - | - | 50 | 70 | 80 | 70 | 80 | 70 | 40 | 40 |
| **30** | **CHUCHU ORGÂNICO**, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 300 | 50 | 50 | - | - | 50 | 50 | 50 | 50 | - | - | - | - |
| **31** | **COUVE-FLOR SEM FOLHAS,** CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | UN | 1100 | 120 | 100 | - | 80 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| **32** | **COUVE-FLOR SEM FOLHAS, ORGÂNICO** CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | UN | 900 | 100 | 50 | - | - | 100 | 100 | 100 | 100 | 50 | 100 | 100 | 100 |
| **33** | **CUPCAKE** – ASSADO, MASSA COMPOSTA DE TRIGO, LEITE VEGETAL OU ÁGUA, CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, OVOS, ÓLEO VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO, PODENDO TER COMO COBERTURA GELEIA DE FRUTAS, CREME DE BANANA E CACAU, FRUTAS SECAS DESIDRATADAS, AMENDOIM OU COCO. PESO MÍNIMO DE 60 G, DEVEM ESTAR EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS FECHADAS COM DECORAÇÃO TEMÁTICA, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | UN | 1000 | - | - | - | - | 500 | - | - | - | - | - | - | 500 |
| **34** | **FARINHA DE MANDIOCA** **FINA**: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DA MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO SECO, DE ASPECTO BRANCO, LIVRE DE UMIDADE E SUJIDADES. ATENDER AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES. CONTER NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES E TRANSPARENTES DE 1 KG | KG | 100 | 10 | 10 | - | - | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| **35** | **FARINHA DE MILHO SIMPLES** PRODUZIDA A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE MILHO SADIOS, ISENTOS DE RESÍDUOS, IMPUREZAS, BOLOR E ODOR NÃO CARACTERÍSTICO. DEVERÁ SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. | KG | 800 | 80 | 80 | - | - | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| **36** | **FEIJÃO PRETO**: TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO E LISO. ISENTO DE TERRA, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS, MOFO, INSETOS E PARASITAS. A EMBALAGEM DEVE SER TRANSPARENTE, ATÓXICA E LIMPA. PESO DA EMBALAGEM 01 KG. CONTER NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS. | KG  | 700 | 70 | 70 | - | - | - | - | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| **37** | **FEIJÃO VERMELHO:** TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO E LISO. ISENTO DE TERRA, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS, MOFO, INSETOS E PARASITAS. A EMBALAGEM DEVE SER TRANSPARENTE, ATÓXICA E LIMPA. PESO DA EMBALAGEM 01 KG. CONTER NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS. | KG | 700 | 70 | 70 | - | - | - | - | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| **38** | **GELEIA DE BANANA ORGÂNICA**, PRODUTO CASEIRO OBTIDO PELA COCÇÃO DE FRUTAS, INTEIRAS OU EM PEDAÇOS PREPARADO ATRAVÉS DE FRUTAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E LARVAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E DE FERMENTAÇÕES. PODERÁ SER ADICIONADO DE GLICOSE OU AÇÚCAR. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, NEM PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. DEVERÁ ESTAR ISENTO DE PEDUNCULOS E DE CASCAS, MAS PODERÁ CONTER FRAGMENTOS DA FRUTA UTILIZADA NO PREPARO DO PRODUTO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE ACIDULANTES E DE PECTINA PARA COMPENSAR QUALQUER DEFICIÊNCIA NO CONTEÚDO NATURAL DE PECTINA OU DE ACIDEZ DA FRUTA, EM EMBALAGEM DE 1 KG QUE DEVERÁ CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E NOME DO AGRICULTOR OU DA COOPERATIVA. | KG | 100 | 10 | 10 | - | - | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| **39** | **GELEIA DE FRUTAS CREMOSA**, PRODUTO CASEIRO OBTIDO PELA COCÇÃO DE FRUTAS, INTEIRAS OU EM PEDAÇOS PREPARADO ATRAVÉS DE FRUTAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E LARVAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E DE FERMENTAÇÕES. PODERÁ SER ADICIONADO DE GLICOSE OU AÇÚCAR. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, NEM PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. DEVERÁ ESTAR ISENTO DE PEDUNCULOS E DE CASCAS, MAS PODERÁ CONTER FRAGMENTOS DA FRUTA UTILIZADA NO PREPARO DO PRODUTO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE ACIDULANTES E DE PECTINA PARA COMPENSAR QUALQUER DEFICIÊNCIA NO CONTEÚDO NATURAL DE PECTINA OU DE ACIDEZ DA FRUTA, EM EMBALAGEM DE 1 KG QUE DEVERÁ CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E NOME DO AGRICULTOR OU DA COOPERATIVA. | KG | 20 | 2 | 2 | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **40** | **LARANJA TIPO COMUN OU AÇUCAR OU LIMA**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PADRONIZADASA DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. | KG | 1500 | 150 | 150 | - | - | - | - | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **41** | **LARANJA IN NATURA ORGÂNICA:** FRUTA COM APRESENTAÇÃO ADEQUADA, MADURA, DEVE ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E SABOR, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA ACONDICIONADAS EM CAIXAS PADRONIZADAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. | KG | 1500 | 150 | 150 | - | - | - | - | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **42** | **LIMÃO IN NATURA** – FRESCO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM SINAIS DE FUNGOS E APODRECIMENTO. | KG | 200 | 20 | 10 | - | - | 10 | 20 | 20 | 30 | 30 | 20 | 20 | 20 |
| **43** | **MAÇÃ IN NATURA-** FRESCA, DE AROMA, SABOR E COR DA ESPÉCIE, E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, DEVE ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM MANCHAS OU SINAIS DE APODRECIMENTO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS PADRONIZADAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. | KG | 1200 | 100 | 100 | - | - | 100 | 100 | 100 | 200 | 200 | 100 | 100 | 100 |
| **44** | **MACARRÃO SECO CASEIRO,** PACOTE DE 1KG CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E NOME DO AGRICULTOR OU DA COOPERATIVA. | KG | 900 | 100 | 50 | - | - | 50 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| **45** | **MAMÃO FORMOSA**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃOS, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 1000 | 100 | 100 | - | 50 | 100 | 100 | 100 | 100 | 50 | 100 | 100 | 100 |
| **46** | **MANGA ROSA**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 2200 | 200 | 200 | 100 | 100 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **47** | **MELANCIA,** CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO IMEDIATO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE E LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. | KG | 2000 | - | - | - | 300 | 300 | 500 | 400 | 250 | 250 | - | - | - |
| **48** | **MELANCIA ORGÂNICA** | KG | 2000 | - | - | - | - | 300 | 300 | 250 | 400 | 250 | 250 | 250 | - |
| **49** | **MINI PANETONE:** ASSADO, MASSA COMPOSTA DE TRIGO, LEITE DE COCO/LEITE VEGETAL OU ÁGUA, AÇÚCAR, OVOS, ÓLEO VEGETAL, CANELA, RASPAS DE LIMÃO, FRUTAS CRISTALIZADAS E FERMENTO BIOLÓGICO. PESO MÍNIMO DE 90 G, DEVEM ESTAR EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS FECHADAS COM DECORAÇÃO TEMÁTICA, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | UN | 1300 | - | 400 | - | - | - | - | 400 | - | - | - | - | 500 |
| **50** | **MORANGO CONGELADO**: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTA FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, FIRME, COM MATURAÇÃO APROPRIADA, INTEIRA, SEM FERIMENTOS, LIVRE DE PRAGAS E QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGEM: PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPA COM DATA DE CONGELAMENTO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA, ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESANDO 1 KG | KG | 250 | 30 | 20 | 10 | 10 | 20 | 20 | 30 | 30 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| **51** | **PÃO CASEIRO DIVERSOS FATIADO,** DEVENDO ESTAR BEM ASSADO E COM TEXTURA MACIA, SEM PRESENÇA DE MOFOS E PARTES QUEIMADAS, CONTENDO, NO MÍNIMO, 600 GRAMAS E OS SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, SAL, GORDURA, FERMENTO, E ÁGUA, PODENDO SER ADICIONADO AIPIM, BATATA, FUBÁ OU ABÓBORA. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE QUE DEVERÁ CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E NOME DOAGRICULTOR OU DA COOPERATIVA | UN | 900 | 90 | 80 | - | 70 | 80 | 80 | 70 | 90 | 80 | 90 | 90 | 80 |
| **52** | **PÃO CASEIRO INTEGRAL COM AVEIA - FATIADO,** COM PESO DE 600 GRAMAS, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E DEMAIS INGREDIENTES BÁSICOS, ADICIONADO DE AVEIA EMFLOCOS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE, QUE DEVERÁ CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E NOME DO AGRICULTOR OU DA COOPERATIVA | UN | 800 | 80 | 80 | - | 40 | 80 | 80 | 80 | 80 | 40 | 80 | 80 | 80 |
| **53** | **PEPINO PARA SALADA,** CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ,SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADAPOR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 600 | 120 | 120 | - | - | - | 130 | 120 | 110 | - | - | - | - |
| **54** | **PEPINO ORGÂNICO** | KG | 600 | 110 | 120 | - | - | 130 | 130 | 110 | - | - | - | - | - |
| **55** | **PÊSSEGO IN NATURA** – FRESCO, DE AROMA, SABOR E COR DA ESPÉCIE, E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA ACONDICIONADAS EM CAIXAS PADRONIZADAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. | KG | 800 | 100 | 100 | 100 | 50 | 50 | - | - | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| **56** | **REPOLHO BRANCO EM CABEÇA,**CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | UN | 700 | 65 | 65 | - | 65 | 65 | 50 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 |
| **57** | **REPOLHO BRANCO EM CABEÇA ORGÂNICO**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | UN | 600 | 55 | 55 | - | 50 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 |
| **58** | **SUCO NATURAL CONCENTRADO DE LARANJA:** PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM VIDROS COM VEDAÇÃO DE TAMPA, EMBALAGEM DE 1 L. CONSTAR NO RÓTULO: DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃONUTRICIONAL, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO DO FABRICANTE. | UN | 400 | 40 | 40 | - | 20 | 40 | 40 | 40 | 40 | 20 | 40 | 40 | 40 |
| **59** | **SUCO NATURAL CONCENTRADO DE UVA:** PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM VIDROS COM VEDAÇÃO DE TAMPA, EMBALAGEM DE 1,5 L. CONSTAR NO RÓTULO: DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO DO FABRICANTE**.** | UN | 900 | 90 | 90 | - | - | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| **60** | **SUCO NATURAL CONCENTRADO DE MAÇÃ:** PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM VIDROS COM VEDAÇÃO DE TAMPA, EMBALAGEM DE 1 L. CONSTAR NO RÓTULO: DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO DO FABRICANTE. | UN | 500 | 50 | 50 | - | 25 | 50 | 50 | 50 | 50 | 25 | 50 | 50 | 50 |
| **61** | **SUCO NATURAL CONCENTRADO DE TANGERINA:** PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM VIDROS COM VEDAÇÃO DE TAMPA, EMBALAGEM DE 1 L. CONSTAR NO RÓTULO: DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, MARCA, ENDEREÇO DO FABRICANTE. | UN | 500 | 50 | 50 | - | 25 | 50 | 50 | 50 | 50 | 25 | 50 | 50 | 50 |
| **62** | **TANGERINA -** CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNA E SÃ,SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, ACONDICIONADA EM CAIXAS PADRONIZADAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS.  | KG | 1500 | - | - | - | - | 250 | 250 | 320 | 350 | 330 | - | - | - |
| **63** | **TANGERINA ORGÂNICA** - TANGERINA IN NATURA ORGÂNICA: FRUTA PRIMEIRA QUALIDADE, MADURA, DEVE ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, SEM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA ACONDICIONADAS EM CAIXAS PADRONIZADAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. | KG | 500 | - | - | - | - | - | - | 100 | 200 | 200 | - | - | - |
| **64** | **TEMPERO VERDE** **(SALSA E CEBOLINHA) IN NATURA** – EM MAÇO, PESO MÉDIO POR MAÇO DE 0,25KG, FRESCO, LIVRE DE IMPUREZAS, LARVAS, PARASITAS E SINAIS DE APODRECIMENTO. | MAÇO | 350 | 35 | 35 | - | 20 | 35 | 35 | 35 | 35 | 15 | 35 | 35 | 35 |
| **65** | **TOMATE SALADA MÉDIO**, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIME VEGETAL GENUÍNO E SÃO, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, SEM DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. | KG | 1000 | 50 | 100 | - | 50 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| **66** | **TOMATE SALADA ORGÂNICO**  | KG | 1000 | 100 | 100 | - | 50 | 100 | 100 | 100 | 100 | 50 | 100 | 100 | 100 |

**Dona Emma (SC)**, 10 de outubro de 2023.

**NILO GRAUPNER**

Prefeito Municipal em Exercício

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 54/2023**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA**

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (PL 54/2023 - CHAMADA PÚBLICA)

Eu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ representante da Cooperativa/Associação \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com CNPJ nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e DAP Jurídica nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 54/2023**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA**

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (PL 54/2023 - CHAMADA PÚBLICA)

Eu,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,CPF nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e DAP física nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 54/2023**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA**

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS**

O(A) (nome do Grupo Formal) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DAP jurídica nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ com sede \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP / ANO CIVIL / ÓRGÃOCOMPRADOR referente à sua produção, considerando o dispositivo na Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021 e suas alterações, e demais documentos normativos, no que couber.

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 54/2023**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA**

**ANEXO VI – MINUTA DO CONTRATO**

**TERMO DE CONTRATO Nº....../2023.**

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

Ao(s) .......... dia(s) do mês de ............ do ano de dois mil e vinte e um, de um lado o **Município de Dona Emma**, entidade jurídica de direito público inscrito no CNPJ sob nº. 83.102.426/0001-83, estabelecido à Rua Alberto Koglin nº. 3493, Centro, Município de Dona Emma, Estado de Santa Catarina, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal em Exercício, senhor **Nilo Graupner,** doravante simplesmente denominado **Contratante**; e de outro lado o (nome do grupo formal ou informal), com sede à ................................... nº......., Bairro ..........., Município de ..................., Estado de ..................., inscrito no CNPJ sob nº. (para grupo formal), ou no CPF sob nº. (para agricultor informal), doravante denominado simplesmente **Contratado**; fundamentados nas disposições da Lei Federal nº. 11.947, de 16 de junho de 2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº. 01/2023, 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 dos alunos da rede de educação básica pública do Município de Dona Emma, com recursos do FNDE/PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, do exercício de 2023, descritos nos itens enumerados na cláusula sexta, todos de acordo com o Processo Licitatório nº. 54/2023 - Chamada Pública, de 10 de outubro de 2023, a qual fica estritamente vinculada fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA**

O **Contratado** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao **Contratante** conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, que faz parte integrante deste instrumento.

**CLÁUSULA TERCEIRA**

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominado **Contratado**, será de até R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP, por ano civil, referente à sua produção, conforme Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, da legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

**CLÁUSULA QUARTA**

O **Contratado Fornecedor** ou a **Entidade Articuladora** deverá informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

**CLÁUSULA QUINTA**

O início da entrega dos produtos será imediatamente após o recebimento da Autorização de Fornecimento, expedida pelo Setor de Compras e Licitações do Município, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade contratada.

**a)** A entrega dos produtos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o Processo Licitatório nº. 54/2023 - Chamada Pública, de 10 de outubro de 2023.

**b)** O recebimento dos produtos dar-se-á mediante a apresentação do Termo de Recebimento da Agricultura Familiar e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante o Anexo II deste contrato.

**CLÁUSULA SEXTA**

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

.......................................................................................................................................................

**SUBCLÁUSULA ÚNICA:** Os preços dos gêneros alimentícios descritos nesta cláusula são fixos e não sofrerão reajuste monetário até o final da vigência do presente contrato.

**CLÁUSULA SÉTIMA**

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

**CLÁUSULA OITAVA**

As despesas decorrentes deste contrato serão custeadas com recursos oriundos do Governo Federal, transferidos através do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, e com recursos próprios do Município de Dona Emma, previstos por conta das seguintes dotações do orçamento vigente do Município:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Órgão.......:** | **06** | **-** | **Secretaria da Educação, Cultura e Desporto** |
| **Unidade....:** | **06.01** | **-** | **Setor de Educação** |
| **Atividade..:** | **12.306.0005.2.500** | **-** | **Manutenção do Programa de Merenda Escolar - EF** |
| Recursos....: | 1.500.0000.0000 | - | Recursos Ordinários |
| Recursos....: | 1.552.0000.1043 | - | Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE |
| Elemento....: | 3.3.90.30.07.00.00 | - | Gêneros de Alimentação |
| **Atividade..:** | **12.306.0005.2.518** | **-** | **Manutenção do Programa de Merenda Escolar –Pré-Esc.** |
| Recursos....: | 1.500.0000.0000 | - | Recursos Ordinários |
| Recursos....: | 1.552.0000.1043 | - | Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE |
| Elemento....: | 3.3.90.30.07.00.00 | - | Gêneros de Alimentação |
| **Atividade..:** | **12.306.0005.2.519** | **-** | **Manutenção do Programa de Merenda Escolar - Creche** |
| Recursos....: | 1.500.0000.0000 | - | Recursos ordinários |
| Recursos....: | 1.552.0000.1043 | - | Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE |
| Elemento....: | 3.3.90.30.07.00.00 | - | Gêneros de Alimentação |

**CLÁUSULA NONA**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

Os casos de inadimplência do **Contratante** proceder-se-á conforme o § 1º do art. 20 da Lei Federal nº. 11.947, de 16 de junho de 2009, e demais legislações relacionadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

O **Contratante** se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, as Notas Fiscais de Compra e os Termos de Recebimento da Agricultura Familiar, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

É de exclusiva responsabilidade do **Contratado** Fornecedor o ressarcimento de danos causados ao **Contratante** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do presente contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**

O **Contratante** em razão a supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

**a)** Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do **Contratado**;

**b)** Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do **Contratado**;

**c)** Fiscalizar a execução do contrato;

**d)** Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

**SUBCLÁUSULA ÚNICA**: Sempre que o **Contratante** alterar ou rescindir o contrato sem culpa do **Contratado**, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do servidor nomeado por portaria específica, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

A Fiscalização pertinente aos serviços, objeto deste contrato, será exercida pelos Servidores designados a critério do Poder Executivo desta municipalidade através de Portaria específica.

Atribuições do Fiscal do Contrato:

1. É a atividade de controle e inspeção do objeto contratado (aquisição de bens, serviços e obras) pela Administração, com a finalidade de examinar ou verificar se sua execução obedece às especificações, ao projeto, aos prazos estabelecidos e demais obrigações previstas no contrato. Envolve, portanto, responsabilidade com o mérito técnico do que está sendo executado, observadas as condições convencionadas.
2. Refere-se às atividades da administração pública e de seus agentes visando a se fazer cumprir as obrigações legais da sociedade. A fiscalização consiste em examinar uma atividade para comprovar se cumpre com as normas em vigor.
3. A forma de fiscalizar os contratos deverá estar prevista no art. 67, da Lei nº 8.666/93 e art. 6º do Dec. Nº 2.271/97.
4. Ao Fiscal de Contratos compete zelar pelo efetivo cumprimento das obrigações contratuais assumidas dos serviços prestados à Administração, bem como a qualidade dos produtos fornecidos. Dentre suas atribuições está a de acompanhar, fiscalizar e atestar a execução dos serviços e obras contratadas; indicar as eventuais glosas das faturas; além das conferencias do adequado cumprimento das exigências das garantias contratuais, compete ao fiscal informar a área responsável pelo controle de contratos o eventual descumprimento dos compromissos pactuados, que poderá ensejar a aplicação de penalidades.
5. Em regra, aprovar as medições (serviços e obras) e atestar as notas fiscais são atribuições do fiscal de contrato, já que ao mesmo compete, entre outras atividades, receber o objeto provisória e definitivamente, nos moldes dos arts. 73 e 74 da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA**

O presente contrato rege-se, ainda, pelo Processo Licitatório nº. 54/2023 - Chamada Pública, de 10 de outubro de 2023, pela Lei Federal nº 11.947, de 16/07/2009, Resolução nº 26 do FNDE, de 17/06/2013, Resolução n° 4 do FNDE de 02/04/2015 e Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, demais normas que regem a matéria, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omisso.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA**

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

**SUBCLÁUSULA ÚNICA:** O **Contratado** obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do § 1º do art. 65 da Lei Federal nº. 8.666/93.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA**

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

**a)** Por acordo entre as partes;

**b)** Pela inobservância de qualquer de suas condições;

**c)** Quaisquer dos motivos previstos em lei.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA**

O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura ou até a entrega total dos produtos relacionados na cláusula sexta, obedecido o Cronograma de Entrega previsto no Anexo I.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA**

É competente o Foro da Comarca de Presidente Getúlio (SC) para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

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

**Dona Emma (SC)**, ........ de .................................. de 2023.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_CONTRATANTEMunicípio de Dona Emma**Nerci Barp** – Prefeito Municipal | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_CONTRATADO(agricultores no caso de grupo informal) |

|  |  |
| --- | --- |
| TESTEMUNHAS: 1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  | 2)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 54/2023**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA**

**ANEXO VII – TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR**

1. Atesto que (nome da Entidade Executora) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representada por (nome do representante legal) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ recebeu em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ ou durante o período de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ do(s) nome(s) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ os produtos abaixo relacionados:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Produto** | 3. Quantidade | 4. Unidade | 5. Valor Unitário | 6. Valor Total (\*) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **7. Totais** |  |  |  |  |

(\*) Anexar notas fiscais

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

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

**Dona Emma (SC)**, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante da Entidade Executora

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante do Grupo Fornecedor

 Ciente: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Entidade Articuladora