



## EDITAL – CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2021

O **MUNICÍPIO DE CORURIPE**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o n.º 12.264.230/0001-47, com sede administrativa na Praça Dr. Castro Azevedo, nº 47, Centro - Coruripe – AL, através da Comissão Permanente de Licitação, vinculada à Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Suprimentos, **TORNA PÚBLICO** para conhecimento dos interessados o presente **EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA**, para a aquisição exclusiva de gêneros alimentícios por meio da contratação de Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o fornecimento dos gêneros alimentícios de agroindústria, de acordo com as condições especificações constantes neste Edital e seus Anexos.

### 1. DO OBJETO

**1.1.** O presente Edital de Chamada Pública tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios no Termo de Referência, Anexo I deste edital.

### 2. DO PROCESSO DA CHAMADA

**2.1.** O processo de Chamada Pública se desenvolverá com as etapas seguintes:

**2.1.1.** Os interessados (Grupo formal, Grupo Informal e Fornecedor individual) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda na Secretaria de Trânsito, Transporte e Suprimentos de Coruripe - SMTTS, localizada na Rua do Sol, nº 389, Comendador Tércio Wanderley, Coruripe/AL no período de 28/07/2021 até 17/08/2021, de segunda a sexta das 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h;

**2.1.2.** A abertura dos envelopes ocorrerá no dia 18/08/2021 às 09:00h horas na Sala da Comissão de Licitação localizada na Rua do Sol, Nº 389, Comendador Tércio Wanderley, Coruripe/AL;

**2.1.3.** A análise das amostras para a verificação da compatibilidade com as especificações do item 3 do Termo de Referência, pela Comissão de Avaliação, ocorrerá no dia e horário previamente divulgados, na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Lindolfo Simões, 443, Centro, Coruripe/AL.

**2.1.4.** Os resultados finais serão divulgados no Diário Oficial dos Municípios de Alagoas e no Portal da Prefeitura Municipal de Coruripe.

### 3. FONTE DE RECURSO

**3.1.** O valor total estimado para as aquisições é de R\$ 1.930.671,67 (um milhão novecentos e trinta mil seiscientos e setenta e um reais e sessenta e sete centavos), proveniente de recursos consignados no orçamento vigente, conforme dotação abaixo:



**ÓRGÃO:** 06.00.00 – Secretaria Municipal de Educação  
**UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** 06.60.00 – Secretaria Municipal de Educação  
**PROJETO ATIVIDADE:** 2.014 – Manutenção do Prog. Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Pré-escola)  
**CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA:** 3.3.90.30.00 – Material Consumo;  
**FONTE DE RECURSO:** 0202 – Transf. PNAE – FNDE  
**VALOR :** R\$ 289.600,75

**ÓRGÃO:** 06.00.00 – Secretaria Municipal de Educação  
**UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** 06.60.00 – Secretaria Municipal de Educação  
**PROJETO ATIVIDADE:** 2.079 – Manutenção do Prog. Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Creche)  
**CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA:** 3.3.90.30.00 – Material Consumo;  
**FONTE DE RECURSO:** 0202 – Transf. PNAE – FNDE  
**VALOR :** R\$ 506.801,31

**ÓRGÃO:** 06.00.00 – Secretaria Municipal de Educação  
**UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** 06.60.00 – Secretaria Municipal de Educação  
**PROJETO ATIVIDADE:** 2.080 – Manutenção do Prog. Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Fundamental)  
**CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA:** 3.3.90.30.00 – Material Consumo;  
**FONTE DE RECURSO:** 0202 – Transf. PNAE – FNDE  
**VALOR :** R\$ 945.335,83

**ÓRGÃO:** 06.00.00 – Secretaria Municipal de Educação  
**UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** 06.60.00 – Secretaria Municipal de Educação  
**PROJETO ATIVIDADE:** 2.081 – Manutenção do Prog. Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (AEE)  
**CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA:** 3.3.90.30.00 – Material Consumo;  
**FONTE DE RECURSO:** 0202 – Transf. PNAE – FNDE  
**VALOR :** R\$ 24.133,40

**ÓRGÃO:** 06.00.00 – Secretaria Municipal de Educação  
**UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** 06.60.00 – Secretaria Municipal de Educação  
**PROJETO ATIVIDADE:** 2.082 – Manutenção do Prog. Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (EJA)  
**CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA:** 3.3.90.30.00 – Material Consumo;  
**FONTE DE RECURSO:** 0202 – Transf. PNAE – FNDE  
**VALOR :** R\$ 144.800,38

**3.2.** Os valores estimados acima previstos somente serão gastos mediante a efetiva aquisição de produtos, à medida das necessidades da Administração, não estando o Município de Coruripe obrigado a executar orçamentariamente todo o valor estimado.

#### **4. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

**4.1.** Os fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Grupo Formal, Grupo Informal ou Fornecedor Individual, de acordo com o Art. 34 da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e Termo de Referência anexo a este edital.

**4.2. ENVELOPE Nº 01 (HABILITAÇÃO DOS FORNECEDORES INDIVIDUAIS) - O** fornecedor individual deverá apresentar no envelope nº 1 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

**4.2.1.** A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;



4.2.2. O extrato da Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

4.2.3. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar, com assinatura do agricultor participante;

4.2.4. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

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

**4.3. ENVELOPE Nº 01 (HABILITAÇÃO DOS GRUPOS INFORMAIS)** - O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

4.3.1. A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

4.3.2. O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

4.3.3. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

4.3.4. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

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

**4.4. ENVELOPE Nº 01 (HABILITAÇÃO DOS GRUPOS FORMAIS)** - O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

4.4.1. A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

4.4.2. O extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

4.4.3. A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

4.4.4. As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

4.4.5. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

4.4.6. A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

4.4.7. A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;



4.4.8. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

#### **4.5. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA**

4.5.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, conforme Resolução CD/FNDE nº 06/2020, conforme ANEXO III deste Edital.

4.5.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 05(cinco) dias úteis após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 10 (dez) dias úteis o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.5.3. Os projetos de venda a serem contratados serão selecionados conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução nº 06 FNDE, de 08 de maio de 2020.

4.5.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal

4.5.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, constatadas na abertura dos envelopes, poderá ser concedido prazo para sua regularização de até 10 (dez) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

#### **4.6. NÃO SERÃO RECEBIDAS DOCUMENTAÇÕES E PROJETOS DE VENDA FORA DO PRAZO ESTABELECIDO NESTE EDITAL.**

4.7. No caso de ausência ou irregularidades nos documentos, será concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis para regularização da documentação.

4.8. Somente será permitida a regularização de que trata o subitem 4.7, dentro do prazo do chamamento público (20 dias corridos da sua publicação), salvo nos casos em que não haja disponibilidade da comissão para análise, e esse prazo ultrapasse o período previsto para saneamento.

4.9. Não serão beneficiados com o direito de saneamento das documentações apresentadas os interessados que encaminhem seus envelopes com menos de 02 (dois) dias úteis antes do encerramento da chamada pública.

### **5. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

5.1. Para a seleção, os projetos de venda apresentados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do Estado, e grupo de projetos do País.

5.2. Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:



5.2.1.O grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos.

5.2.2.O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País.

5.2.3.O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país.

5.2.4.O grupo de projetos do Estado tem prioridade sobre o do País.

**5.3.** Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

5.3.1.Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes.

5.3.1.1. Devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária as comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s).

5.3.1.2. No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

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

5.3.2.Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

5.3.3.Os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica, conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP).

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

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

5.3.4.Caso a Administração Pública não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização.

## **6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

**6.1.** Poderá ser exigido dos participantes habilitados na chamada pública a apresentação de amostras, para avaliação dos produtos a serem adquiridos, a fim de ser realizada a verificação da compatibilidade com as especificações do Termo de Referência, anexo I deste Edital, e consequente aceitação da proposta.

**6.2.** O Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação irá identificar os produtos que precisarão ser submetidos à análise de amostras e realizará a solicitação para cada um dos participantes, através do e-mail indicado pelos participantes habilitados.

**6.3.** Após a solicitação para entrega das amostras dos itens indicados, os interessados terão 2 (dois) dias úteis para realizar a entrega das amostras na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Lindolfo Simões, 443, Centro, Coruripe/AL, das 08:00 as 12:00 e das 14:00 as 17:00.

**6.4.** As amostras deverão estar lacradas nos invólucros das embalagens originais, quando exigíveis, com etiqueta de identificação contendo o nome do licitante, o número da chamada pública e o número do item cotado, bem como dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e sua marca.

**6.5.** As amostras serão manuseadas e submetidas aos testes necessários, de modo que poderão ser danificadas ou inutilizadas, sem que isto gere direito a reembolso ou indenização.

**6.6.** Durante a análise das amostras poderão ser feitos questionamentos ao participante, permitindo a verificação dos requisitos constantes no Termo de Referência, anexo I deste edital.

**6.7.** A não entrega das amostras dentro do prazo estabelecido neste Edital implicará na desclassificação do participante.

**6.8. A Comissão Técnica adotará os seguintes critérios de julgamento:**

6.8.1. O produto/amostra deverá atender a TODAS as especificações definidas no descritivo correspondente ao item que será avaliado, estabelecidas no Termo de Referência, anexo I deste Edital.

6.8.2. O produto/amostra deverá ser aprovado em TODOS os critérios técnicos que forem aplicáveis ao item.

6.8.2.1. Os critérios técnicos a serem avaliados serão os seguintes: a) cor; b) aroma; c) textura; d) solubilidade; d) palatabilidade; e) cozimento, se aplicável.

6.8.2.2. Estes critérios serão avaliados tendo como parâmetro os aspectos característicos/padrões apresentados por cada gênero alimentício, a fim de atestar ou não as condições de consumo de cada produto.



6.8.3. Após a avaliação da amostra, a Comissão Técnica decidirá pela **APROVAÇÃO** ou **REPROVAÇÃO**, devendo o Relatório de Análise da Amostra (**ANEXO V**), devidamente preenchido e assinado, ser encaminhado à Comissão de Licitação, para prosseguimento da chamada pública.

6.8.4. Caso a amostra seja aprovada, a Comissão de Licitação dará seguimento à chamada pública com a divulgação do resultado e consequente abertura da possibilidade de apresentação de razões e contrarrazões recursais escritas.

6.8.5. Caso a amostra seja reprovada, o participante será desclassificado.

## **7. DO JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**7.1.** O julgamento e classificação das propostas serão realizados em sessão com a presença da Comissão Permanente de Licitação – COPEL, dos Fornecedores inscritos na Chamada Pública que desejarem acompanhar os trabalhos e o Corpo Técnico da Secretaria Municipal de Educação.

**7.2.** A COPEL irá expedir a lista dos inscritos na Chamada Pública, informar inaptos com suas respectivas justificativas, informar os Credenciados na ordem de classificação, atendendo as exigências do edital, com seus respectivos itens, quantitativos e valores.

**7.3.** Os documentos serão analisados e assinados pela Comissão e franqueada vistas aos presentes para análise dos respectivos atos.

**7.4.** Após análise dos documentos será lavrada a Ata da Sessão, que será assinada pela COPEL, Corpo Técnico da Secretaria Municipal de Educação e os Fornecedores presentes, encaminhando-se os autos ao Gabinete do Secretário Municipal de Educação, para análise e posterior Ratificação.

## **8. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**8.1.** Declarado o resultado do Chamamento, qualquer participante poderá apresentar recurso escrito, em até 01 (um) dia útil, endereçado à COPEL.

8.1.1. Eventuais contrarrazões poderão ser apresentadas em um dia útil, iniciado a partir da comunicação enviada por e-mail pela COPEL, depois de esgotado o prazo para a apresentação de recursos.

8.1.2. O recurso será analisado em até 02 (dois) dias pela COPEL, que poderá reconsiderar a decisão recorrida ou encaminhá-lo para decisão final do Secretário Municipal de Educação, divulgando-se o resultado final no Diário Oficial do Município.

## **9. RATIFICAÇÃO**

**9.1.** Decididos os recursos eventualmente interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade superior **RATIFICARÁ A DISPENSA DE LICITAÇÃO**, mediante publicação no Diário Oficial dos Municípios de Alagoas.



## 10. CONTRATAÇÃO

**10.1.** Ratificada a **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, o Município convocará o participante classificado para assinatura de contrato, retirar nota de empenho ou instrumento contratual equivalente, conforme previsto no Termo de Referência.

**10.2.** O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R\$ 20.000 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP).

## 11. DO LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

**11.1.** Os materiais deverão ser entregues no depósito, vinculado ao Poder Executivo deste Município, conforme regras previstas no Termo de Referência, no endereço à seguir:

**Contato:** Sra. Carolina Carnaúba Wanderley – (82) 98105-0506

**End.:** Rua Nair Malta Lessa s/n - Alto do Cruzeiro, Coruripe/Alagoas, CEP 57.230-000

**Horário:** 07:00 as 18:00

## 12. DO PAGAMENTO

**12.1.** O prazo para pagamento será de até 20 (vinte) dias consecutivos, a contar da data do atesto da Nota Fiscal/Fatura, mediante Ordem Bancária em conta corrente ou por meio de Ordem Bancária para pagamento de faturas com código de barras, de acordo com as exigências administrativas em vigor.

**12.2.** O Município contratante poderá reter os encargos tributários incidentes sobre o pagamento, observando as exigências legais.

**12.3.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à aquisição, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

**12.4.** A Contratada deverá apresentar juntamente com a nota fiscal a prova de regularidade fiscal, por meio das certidões de regularidade exigidas para a habilitação na Chamada Pública.

**12.5.** No caso de atraso de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela Contratante encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

**12.6.** O valor dos encargos será calculado pela fórmula:  $EM = I \times N \times VP$ , onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.



### **13. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES**

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

**13.2.** O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública durante a vigência do contrato;

**13.3.** O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, em conformidade com os gêneros alimentícios apresentados no Projeto de Venda.

**13.4.** Caso haja necessidade de substituição de gêneros, os mesmos só poderão ser substituídos por gêneros alimentícios previstos nesta Chamada, respeitando a lista de substituição do Cardápio elaborado pela equipe de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação de Coruripe (AL), e desde que seja respeitado o valor total do contrato.

### **14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS POR ATOS PRATICADOS NO DECORRER DA CHAMADA ADMINISTRATIVA**

**14.1.** Considerar-se-ão atos praticados no decorrer da Chamada Pública aqueles realizados no período compreendido entre a publicação do Edital e a assinatura do Contrato de Aquisição de Alimentos.

**14.2.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666/93, o participante que:

14.1.1. não assinar o termo de contrato decorrente da Chamada Pública;

14.1.2. apresentar documentação falsa;

14.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

14.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.1.5. não mantiver a proposta;

14.1.6. cometer fraude fiscal; e

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo.

**14.2.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como beneficiário, conforme Disposições da Lei nº 11.326/2006, ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da Chamada Pública.

**14.3.** O participante que cometer qualquer das infrações discriminadas neste Edital ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

14.3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

14.3.2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;



14.3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Coruripe, pelo prazo de até dois anos.

14.3.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

**14.4.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**14.5.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

**14.6.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei Nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**14.7.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**14.8.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente.

**14.9.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei Nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei Nº 9.784, de 1999.

**14.10.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**14.11.** As sanções serão publicadas no Diário Oficial dos Municípios de Alagoas.

## **15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**15.1.** São obrigações da CONTRATADA aquelas previstas no Termo de Referência, ANEXO I deste Edital.



## **16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**16.1.** São obrigações do CONTRATANTE aquelas previstas no Termo de Referência, ANEXO I deste Edital.

## **17. DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

**17.2.** O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

17.2.1. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/EEEx.

17.2.2. Para a comercialização com grupos formais, o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica, multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

**17.3.** A aquisição dos gêneros alimentícios poderá ser formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, sem prejuízo da possibilidade de utilização de outros instrumentos contratuais cabíveis, na forma da Lei n.º 8.666/1993.

**17.4.** O edital e seus Anexos serão divulgados no site oficial da Prefeitura de Coruripe (<https://www.coruripe.al.gov.br/>), Diário Oficial dos Municípios de Alagoas, Diário Oficial do Estado de Alagoas e no Diário Oficial da União, pelo prazo mínimo de quinze dias.

**17.5.** A revogação ou Anulação da Chamada Pública. A qualquer tempo, a presente Chamada Pública poderá ser revogada por interesse público, ou anulada, no todo ou em parte, por vício insanável de ilegalidade, sem que isso implique direito a indenização ou reclamação de qualquer natureza.

**17.6.** Qualquer dúvida e/ou esclarecimento deverá ser direcionado à COPELs, através do e-mail: [coruripe.suprimentosal@gmail.com](mailto:coruripe.suprimentosal@gmail.com).

**17.7.** Em havendo contradições entre este Edital e seus anexos, prevalecerão as disposições do Edital.

**17.8.** Integram este edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

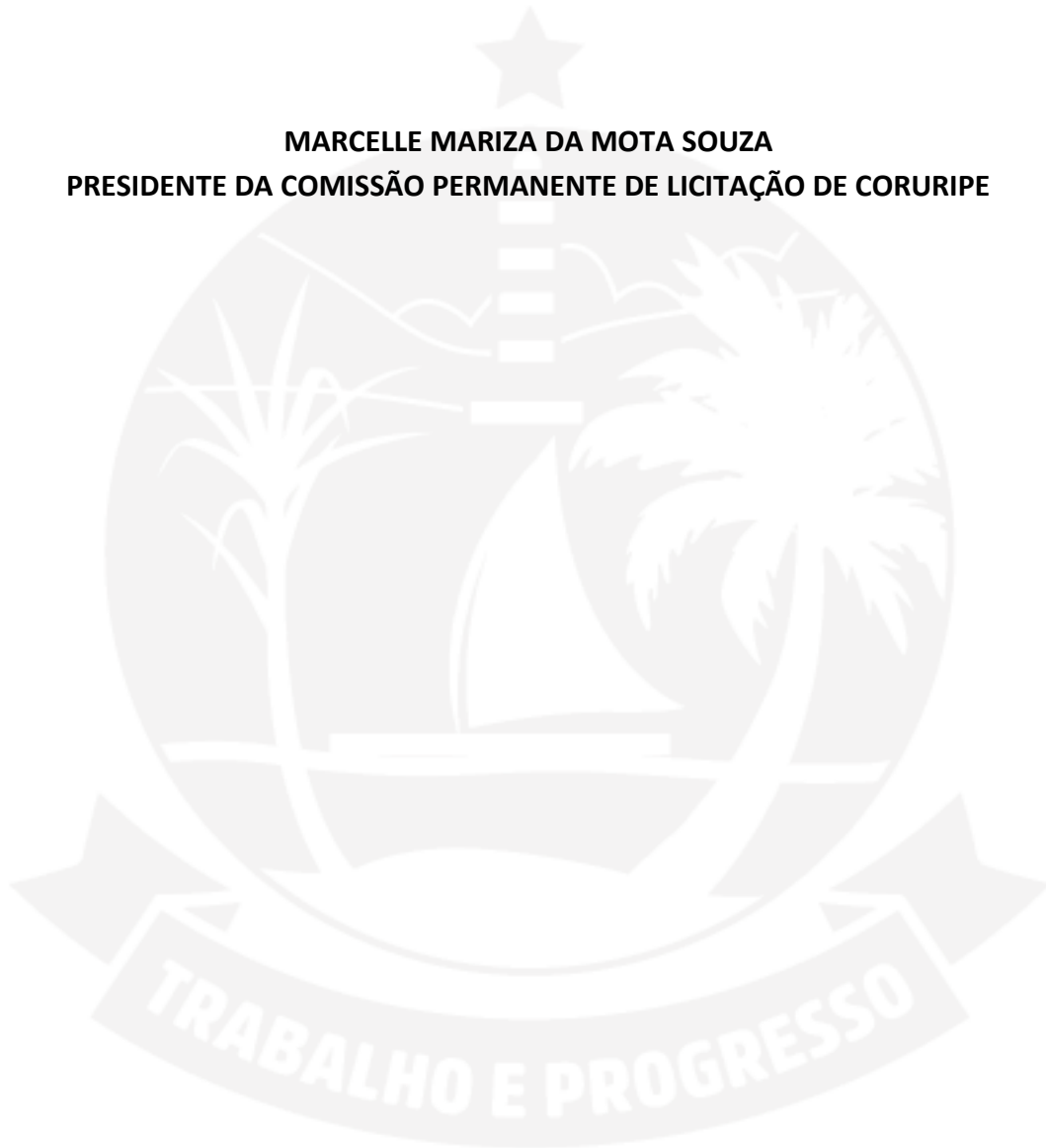
17.8.1. ANEXO I – Termo de Referência;



- 17.8.2. ANEXO II – Cardápio;
- 17.8.3. ANEXO III – Projetos de Venda;
- 17.8.4. ANEXO IV – Termo de Contrato;
- 17.8.5. ANEXO V – Formulário de Análise de Amostras;
- 17.8.6. ANEXO VI – Valores máximos permitidos.

Coruripe/AL, em 26 de julho de 2021

**MARCELLE MARIZA DA MOTA SOUZA**  
**PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DE CORURIPE**





## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3000-002/2021**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2021**

### 1. OBJETO

**1.1.** Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios no Termo de Referência e cardápios elaborados pelo Setor de Nutrição e Alimentação Escolar.

### 2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

**2.1.** Por meio do Programa de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal de Educação de Coruripe atende atualmente cerca de 12.000 alunos da rede municipal distribuídos nos atendimentos de Creches, Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino de Jovens e Adultos, sendo que a entrega e o preparo dos alimentos são realizados diretamente em cada unidade de ensino.

**2.2.** A Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, e a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, preconizam que, do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações. Dentre as diretrizes fixadas nos citados atos normativos, destacam-se:

**2.2.1.** O emprego de uma alimentação saudável e adequada, como uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais;

**2.2.2.** O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

**2.3.** Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Instituições Educacionais, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

**2.4.** Salientamos que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação direta de Cooperativas e/ou Associações está de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE),



Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, Lei nº11.947, 2009, RDC nº 216, de 2004, dentre outras normativas que tratam das ações relativas à oferta de alimentação para a coletividade.

**2.5.** Cabe também ressaltar que é permitido à associação de produtores rurais incluir no seu fornecimento de alimentação escolar produtos que são de produção industrial, onde o que determina se um produto é caracterizado como sendo da agricultura familiar/empreendedor familiar é a sua origem (quem o produziu e comercializou), ainda que seja uma produção agroindustrial. Se o produtor ou cooperativa/associação possui o documento que o caracteriza como agricultor familiar, ou seja, a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), então seu produto deve ser considerado como tal, quando comercializado para o PNAE, desde que ele comercialize o que produz.

**2.6.** É necessário frisar que esta Chamada Pública foi precedida de um levantamento da produção local e regional, perante a Secretaria Municipal de Agricultura e a nutricionista responsável técnica do Programa, que planejou o cardápio, levando em conta os produtos disponíveis na localidade.

**2.7.** Portanto, se no cardápio elaborado pelo responsável técnico constar alimentos industrializados da agricultura familiar, a Entidade Executora pode adquiri-los, desde que sejam comercializados pelos agricultores familiares e estes tenham participação na produção do alimento. Nestes casos, o agricultor familiar que vai comercializar o produto industrializado é responsável pela produção da matéria-prima do produto.

**2.8.** Lembramos que esses produtos devem seguir as normas higiênico-sanitárias estabelecidas pela Anvisa e pelo MAPA, além de constar o selo de inspeção federal ou estadual ou municipal, se for o caso.

### 3. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	ABACAXI - Fruta in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	20000
2	ABÓBORA - madura, tipo leite ou moranga, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou	QUILO	5000

	defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.		
3	AÇUCAR - sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante. A embalagem deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	QUILO	24000
4	ALFACE - Tipo lisa, tamanho e coloração uniformes. Folhas firmes sem áreas escuras, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	1600
5	BANANA PRATA - Bom estado de conservação, em grau de maturação "verde", sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de enfermidades, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde. in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	UNIDADE	40000
6	BATATA DOCE - Produto de 1º qualidade, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	8000
7	BEBIDA DE COCO SABOR CHOCOLATE - Bebida extraída da polpa do coco. Produzida com leite de coco e com sabor de chocolate. Produto com zero glúten e zero lactose. O produto deve ser envasado em embalagem cartonada composta por papel cartão, filme de polietileno e alumínio, original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE (200 ML)	2700

8	BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE - Produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite. O produto deve ser envasado em embalagem cartonada composta por papel cartão, filme de polietileno e alumínio. Embalagem original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE (200 ML)	9500
9	CHEIRO VERDE - composto por cebolinha e coentro, de primeira qualidade, fresco, extra, aspectos e sabor característicos, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	MOLHO	1500
10	COUVE - Tipo manteiga, fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	850
11	FEIJÃO VERDE - Embalados em sacos plásticos, atóxicos e transparentes, de primeira qualidade, características de qualidade bem formada e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estarem em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue refrigerado, dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela vigilância sanitária.	QUILO	1200
12	INHAME - tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	3000



13	LEITE DE COCO - leite de coco pasteurizado homogeneizado. Sabor, textura e aroma característicos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE (500 ML)	3000
14	LEITE INTEGRAL EM PÓ - Produto obtido por desidratação do leite de vaca. Pó uniforme, sem grumos; cor branco-amarelo; odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE (200G)	20000
15	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO INTEGRAL - Ingredientes: Leite in natura. Não contém glúten. Embalagem primária: filme de polietileno. contendo os dados impressos de acordo com a legislação. Deverá conter as informações nutricionais, data de validade e número de lote e data de fabricação. O produto deverá ser entregue nas unidades escolares mediante cronograma elaborado pelo setor de nutrição da SEMED.	UNIDADE (1L)	25000
16	MACAXEIRA - tipo branca/amarela, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem danos ou sinais de apodrecimento, coloração característica do produto, sem excesso de umidade.	QUILO	26000
17	MAMÃO HAVAI - de primeira qualidade, in natura, verde. que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	10000
18	MARACUJÁ - Amarelo, de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	500
19	MAXIXE - in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	500

20	MELANCIA - redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme e intacta de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	QUILO	30000
21	MILHO ESPIGA - Bem desenvolvidos, limpo, livre de pragas, danos, doenças e substâncias nocivas à saúde. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	UNIDADE	7000
22	PIMENTA DE CHEIRO - Com formato tipos sino e coloração verde ou amarelo leitoso (quando maduros). Sem pungência. de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	500
23	PIMENTÃO VERDE - de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	1250
24	QUIABO - de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	500
25	REPOLHO BRANCO - de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	1000
26	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE ACEROLA - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. envasado em garrafas. Sabor, aroma característicos e diluição adequada. O produto deverá apresentar	UNIDADE (500ML)	20000

	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
27	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE CAJU - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. envasado em garrafas. Sabor, aroma característicos e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE (500ML)	20000
28	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE GOIABA - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. envasado em garrafas. Sabor, aroma característicos e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE (500ML)	20000
29	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE MANGA - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. envasado em garrafas. Sabor, aroma característicos e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE (500ML)	20000
30	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE MARACUJÁ - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. envasado em garrafas. Sabor, aroma característicos e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE (500ML)	20000
31	TOMATE - Graúdo, grau médio de amadurecimento, livre de defeitos, tamanho e coloração uniformes, sem lesões físicas ou mecânicas, sem perfurações ou cortes, com polpa firme e intacta, isento de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isento de sabor e/ou odor estranho ao produto. De primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	12000
32	ARROZ POLIDO - Tipo 2, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Embalagem original de fábrica, em saco de polietileno atóxico com transparência, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE (1KG)	5000

33	OVO DE GALINHA - Branco, médio, de galinha, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Validade mínima de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão (SIF, SIE ou SIM).	BANDEJA (30 UNIDADES)	10000
34	CHUCHU - primeira qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, firme e com brilho, procedente de espécies genuínas e sãs, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	7000
35	CENOURA - primeira qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, firme e com brilho, procedente de espécies genuínas e sãs, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	7000
36	FEIJÃO CARIOCA - grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUUNIDADE (1KG)	5000
37	LARANJA PÊRA - fresca, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	UNIDADE	10000

#### 4. DAS CONDIÇÕES PARA REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

**4.1.** A aquisição dos gêneros alimentícios oriundos exclusivamente da Agricultura Familiar ocorrerá por meio de Chamada Pública, conforme o §1º, art. 30 da Resolução nº 06 do FNDE, de 08 de maio de 2020.

**4.2.** Para fins desta aquisição, serão considerados fornecedores os Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais, detentores de Declaração de Aptidão



ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física e/ou Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, organizados em grupos formais, informais ou fornecedor individual.

**4.3.** O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar é limitado ao valor individual de venda por Agricultor Familiar e por Empreendedor Familiar Rural em R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ano, conforme art. 24 da Resolução nº 6/FNDE/CD de 08 de maio de 2020.

**4.4.** Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

## **5. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

**5.1.** Os projetos de venda poderão ser apresentados pelos proponentes como:

5.1.1. Grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica.

5.1.2. Grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos.

5.1.3. Fornecedor individual: detentor de DAP Física.

**5.2.** Os projetos de venda devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do Estado, e grupo de projetos do País.

**5.3.** Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

5.2.1. O grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos.

5.2.2. O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País.

5.2.3. O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do Estado e do país.

5.2.4. O grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

**5.4.** Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

5.3.1. Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes.

5.4.1.1. Devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a



composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s).

5.4.1.2. No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

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

5.3.2. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA.

5.3.3. Os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP).

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

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

5.3.4. Caso a Administração Pública não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização.

## **6. DAS AMOSTRAS**

**6.1.** Poderá ser exigido aos participantes habilitados na chamada pública a apresentação de amostras para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, a fim de ser realizada a verificação da compatibilidade com as especificações deste Termo de Referência e consequente aceitação da proposta.

**6.2.** O Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação irá identificar os produtos que precisarão ser submetidos à análise de amostras e realizará a solicitação para cada um dos participantes, através do e-mail indicado pelos participantes habilitados.

**6.3.** Após a solicitação para entrega das amostras dos itens indicados, os interessados terão 2 (dois) dias úteis para realizar a entrega das amostras na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Lindolfo Simões, 443, Centro, Coruripe/AL, das 08:00 as 12:00 e das 14:00 as 17:00.



**6.4.** As amostras deverão estar lacradas nos invólucros das embalagens originais, quando exigíveis, com etiqueta de identificação contendo o nome do licitante, o número da chamada pública e o número do item cotado, bem como dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e sua marca.

**6.5.** As amostras serão manuseadas e submetidas aos testes necessários, de modo que poderão ser danificadas ou inutilizadas, sem que isto gere direito a reembolso ou indenização.

**6.6.** Durante a análise das amostras poderão ser feitos questionamentos ao participante, permitindo a verificação dos requisitos constantes neste Termo de Referência.

**6.7.** A não entrega das amostras dentro do prazo estabelecido no Edital, implicará na desclassificação do participante.

**6.8. A Comissão Técnica adotará os seguintes critérios de julgamento:**

6.8.1. O produto/amostra deverá atender a TODAS as especificações definidas no descritivo correspondente ao item que será avaliado, estabelecidas neste Termo de Referência.

6.8.2. O produto/amostra deverá ser aprovado em TODOS os critérios técnicos que forem aplicáveis ao item.

6.8.2.1. Os critérios técnicos a serem avaliados serão os seguintes: a) cor; b) aroma; c) textura; d) solubilidade; d) palatabilidade; e) cozimento, se aplicável.

6.8.2.2. Estes critérios serão avaliados tendo como parâmetro os aspectos característicos/padrões apresentados por cada gênero alimentício, a fim de atestar ou não as condições de consumo de cada produto.

6.8.3. Após a avaliação da amostra, a Comissão Técnica decidirá pela **APROVAÇÃO** ou **REPROVAÇÃO**, devendo o Relatório de Análise da Amostra, devidamente preenchido e assinado, ser encaminhado à Comissão de Licitação para prosseguimento da chamada pública.

6.8.4. Caso a amostra seja aprovada, a Comissão de Licitação dará seguimento à chamada pública com a divulgação do resultado e consequente abertura da possibilidade de apresentação de razões e contrarrazões recursais escritas.

6.8.5. Caso a amostra seja reprovada, o participante será desclassificado.

## **7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**7.1.** Deverão ser apresentados para habilitação dos projetos de venda:

7.1.1. Dos **Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:**

7.1.1.1. A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;



7.1.1.2. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

7.1.1.3. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

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

7.1.2. Dos **Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:**

7.1.2.1. A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

7.1.2.2. O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

7.1.2.3. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

7.1.2.4. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

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

7.1.3. Dos **Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:**

7.1.3.1. A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

7.1.3.2. O extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

7.1.3.3. A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

7.1.3.4. As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

7.1.3.5. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

7.1.3.6. A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

7.1.3.7. A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

7.1.3.8. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

## **8. DA ENTREGA, LOCAL DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**8.1.** As entregas deverão ocorrer em local de armazenamento localizado na Rua Nair Malta Lessa, S/N, Alto do Cruzeiro, Coruripe/AL, vinculado ao Poder Executivo deste





Município, de forma única ou parcelada, conforme ordem de fornecimento ou instrumento contratual equivalente subscrito pela Secretaria Municipal de Educação.

**8.2.** O prazo para entrega dos gêneros alimentícios é de 03 dias úteis, contados do efetivo recebimento da Ordem de fornecimento ou do instrumento contratual equivalente;

**8.3.** Dependendo da urgência de entrega dos gêneros alimentícios, estes prazos podem ser alterados, mediante acordo formal entre as partes.

**8.4.** No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior aos prazos descritos nas especificações constantes neste termo de referência.

**8.5.** Os gêneros serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 dias úteis, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e proposta da contratada. Gêneros perecíveis não se submeterão a recebimento provisório e serão recebimentos definitivamente, no ato da entrega.

**8.6.** Os gêneros poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo 02 dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**8.7.** Os gêneros serão recebidos definitivamente imediatamente após o prazo de recebimento provisório ou substituição, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos gêneros e consequente aceitação mediante termo circunstanciado, ressalvados os gêneros perecíveis, que serão recebimentos apenas definitivamente, no ato da entrega.

**8.8.** Na hipótese de não se proceder à verificação a que se refere o subitem anterior dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**8.9.** Os alimentos perecíveis que precisam de refrigeração deverão ser acondicionados em caixas térmicas, separadamente por tipo de gênero alimentício, como também fracionado em embalagem estéril e identificado de acordo com a quantidade presente no mapa que será emitido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, bem como possibilidade de comprovação das quantidades que estão sendo entregues;

**8.10.** Quanto aos itens para os quais não foi exigida a apresentação em embalagens específicas descritas na tabela do item 3, os mesmos deverão ser entregues em caixotes de madeira ou similares, devidamente protegidos contra amassados ou deteriorações.

**8.11.** As entregas dos gêneros alimentícios deverão ocorrer das 8 (oito) até as 15 (quinze) horas.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**9.1.** A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

9.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência ou Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;

9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90);

9.1.3. Remover, substituir e transportar, às suas expensas, todo ou em parte, o material que estiver em desacordo com as especificações básicas, e/ou aquele em que for constatado dano em decorrência de transporte ou acondicionamento, providenciando a substituição do mesmo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente;

9.1.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto entregue de modo impróprio para consumo ou desconforme em relação às exigências;

9.1.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.6. Solicitar do Município, em tempo hábil, quaisquer informações ou esclarecimentos que julgar necessário, que possam vir a comprometer a execução do objeto ou serviço;

9.1.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.8. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

9.1.9. Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou as supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte cinco por cento) do seu valor inicial do Contrato/Nota de Empenho;

9.1.10. O pedido de cancelamento da entrega de determinado material só será aceito, se não comprometer o andamento normal das aulas;

9.1.11. Assumir quaisquer danos causados diretamente à administração pública ou a terceiros quando estes tenham sido ocasionados em decorrência da entrega ou causados por seus empregados ou prepostos;

9.1.12. A entrega do material será acompanhada pelo servidor responsável, podendo o mesmo, recusar, quaisquer materiais que não estejam de acordo com as especificações deste Termo de Referência;



- 9.1.13. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante no prazo de 24 horas, por escrito;
- 9.1.14. Dispor-se a toda e qualquer fiscalização do Município, no tocante ao fornecimento do objeto, assim como as obrigações prevista neste Termo;
- 9.1.15. Possibilitar ao Município efetuar vistoria nas instalações da cooperativa e/ou associações, a fim de verificar as condições para o atendimento do objeto;
- 9.1.16. Prover todos os meios necessários à garantia da entrega ou execução do objeto a ser contratado, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- 9.1.17. Comunicar imediatamente ao Município qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária, telefone, e-mail e outros julgados necessários para o recebimento de correspondência;
- 9.1.18. Responsabilizar-se pela falta do produto, cujo fornecimento ou execução seja de sua responsabilidade, e que não poderá ser alegado como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do objeto deste Termo;
- 9.1.19. Indenizar terceiros e/ou Município, mesmo em caso de ausência ou missão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízo causados, devendo a Contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;
- 9.1.20. Arcar com qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência do fornecimento em questão, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo o Município de qualquer solidariedade ou responsáveis.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

### **10.1. São obrigações da contratante:**

- 10.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 10.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos materiais recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 10.1.3. Notificar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos alimentos fornecidos, para que seja substituído;
- 10.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor designado;
- 10.1.5. Aplicar ao fornecedor contratado as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.
- 10.1.6. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.



10.1.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **11. NOTA DE EMPENHO OU CONTRATAÇÃO**

**11.1.** A Administração Pública convocará a vencedora para retirar a Nota de Empenho, receber Ordem de Fornecimento, assinar contrato ou outro instrumento hábil, a qual terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação para comparecer à Administração, sob a pena de decair do direito à contratação.

**11.2.** O prazo acima estabelecido poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela empresa vencedora durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

**11.3.** É facultado à Administração Pública, quando a convocada cumprir o prazo fixado no item 11.1, ou não apresentar situação fiscal regular, convocar os fornecedores remanescentes, em ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

## **12. DO PAGAMENTO**

**12.1.** O prazo para pagamento será de até 20 (vinte) dias consecutivos, a contar da data do atesto da Nota Fiscal/Fatura, mediante Ordem Bancária em conta corrente ou por meio de Ordem Bancária para pagamento de faturas com código de barras de acordo com as exigências administrativas em vigor.

**12.2.** O Município contratante poderá reter os encargos tributários incidentes sobre o pagamento, observando as exigências legais.

**12.3.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à aquisição, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

**12.4.** A Contratada deverá apresentar juntamente com a nota fiscal, a prova de regularidade fiscal, por meio das certidões de regularidade exigidas para a habilitação na Chamada Pública. No caso de atraso de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela Contratante encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

**12.5.** O valor dos encargos será calculado pela fórmula:  $EM = I \times N \times VP$ , onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o



pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.

### **13. CONTROLE DA EXECUÇÃO**

**13.1.** Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos materiais, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

**13.2.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência destes, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

**13.3.** O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

### **14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**14.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

14.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

14.1.2. Pelo atraso injustificado, pela inexecução total ou parcial do objeto;

14.1.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.1.4. Fraudar na execução do contrato;

14.1.5. Comportar-se de modo inidôneo;

14.1.6. Cometer fraude fiscal;

14.1.7. Não mantiver a proposta.

**14.2.** A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

14.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

14.2.2. Multa moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 02 (dois) dias;

14.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;



14.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

14.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

14.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

**14.3.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

14.3.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

14.3.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

14.3.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**14.4.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

**14.5.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**14.6.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal.

**14.7.** As multas aplicadas deverão ser pagas espontaneamente no prazo de 05 (cinco) dias ou serão deduzidas do valor correspondente ao valor do fornecimento, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério da Administração Municipal.

**14.8.** Caso o valor da multa seja superior ao valor da garantia prestada, quando exigida, a Contratada responderá pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou ainda, cobrada judicialmente.

**14.9.** A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pela Contratada e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração rescinda unilateralmente o contrato ou cancelamento da Ata.

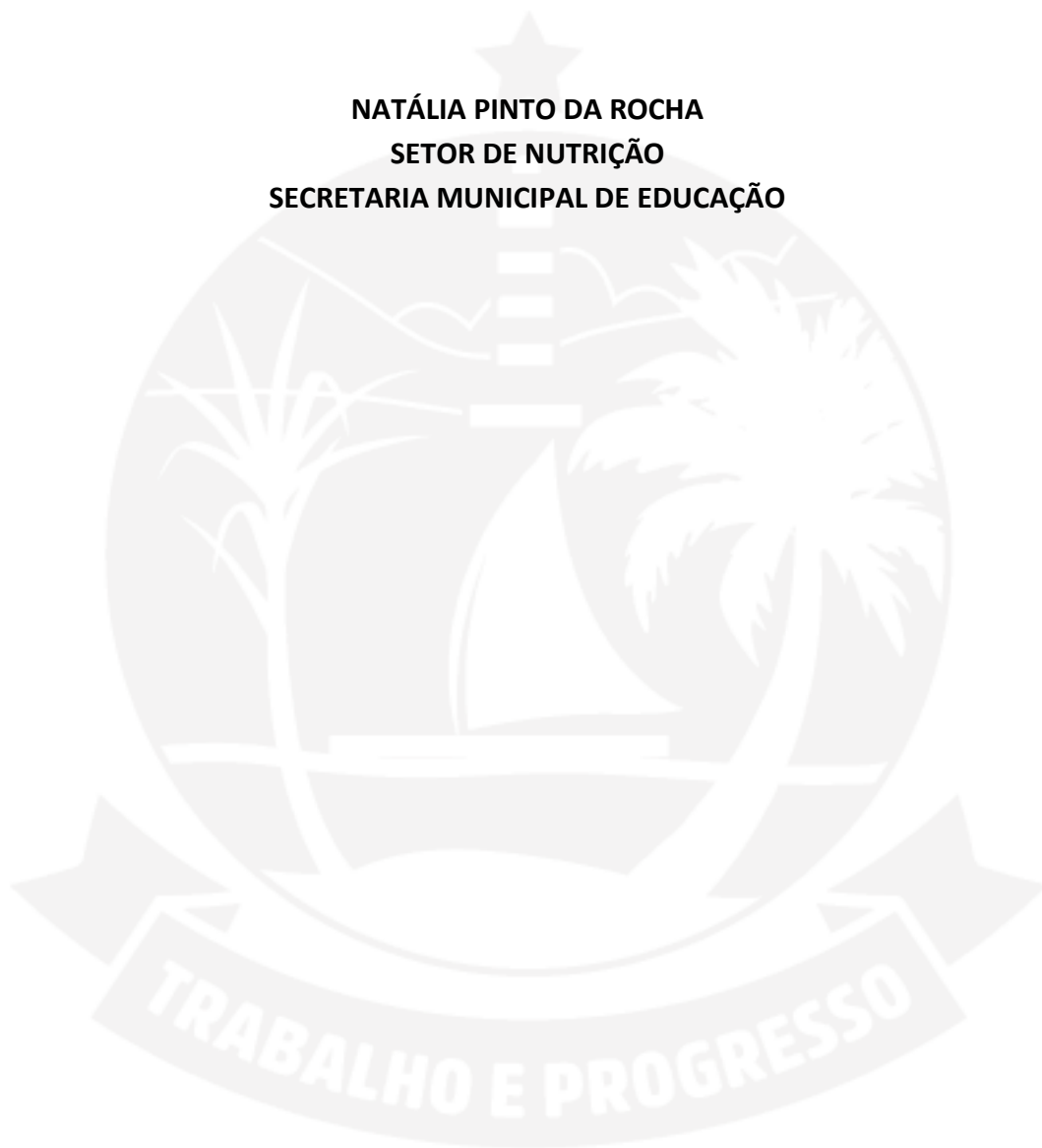


## **15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**15.1.** Quaisquer dúvidas existentes quanto aos elementos deste Termo de Referência, deverão ser consultadas através dos responsáveis legais representantes da Administração Pública.

Coruripe/AL, 01 julho de 2021

**NATÁLIA PINTO DA ROCHA**  
**SETOR DE NUTRIÇÃO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



**ANEXO II - CARDÁPIO**

CARDÁPIO: CRECHE			ZONA:		FAIXA ETÁRIA: 02 A 3 ANOS E 11 MESES		PERÍODO: PARCIAL		
1ª Semana e 3ª Semana	Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta		
<b>Desjejum – 7:30 h</b> <b>Lanche – 13:15 h</b>	Banana em rodela	Abacaxi	Mingau de farinha de milho		Melancia		Suco concentrado de goiaba		
<b>Lanche - 09:00 h</b> <b>Pré-Jantar -15:30 h</b>	Espaguete com cenoura ralada Isca de fígado acebolado	Cuscuz de milho Ovos primavera (mexido com tomate e cebola) Suco concentrado de manga	Canja		Cuscuz de milho com leite		Picadinho de carne com cenoura Arroz com beterraba Suco concentrado de caju		
<b>Composição Nutricional</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b> 55% a 65% VET	<b>PTN (g)</b> 10% A 15% VET	<b>LPD (g)</b> 15% A 30% VET	<b>VIT.A (mcg)</b>	<b>VIT.C (mcg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
2ª Semana e 4ª Semana	Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta		
<b>Desjejum – 7:30 h</b> <b>Lanche – 13:15 h</b>	Suco concentrado de goiaba com leite Rosquinha de chocolate	Banana em rodela	Abacaxi		Mingau de aveia		Melancia		
<b>Lanche - 09:00 h</b> <b>Pré-Jantar -15:30 h</b>	Sopa cremosa de feijão com carne moída e proteína de soja e legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Risoto com frango, cenoura, batata inglesa Suco concentrado de abacaxi	Bobó de frango Arroz branco Suco concentrado de goiaba		Batata doce Ovos mexidos Suco concentrado de acerola		Espaguete ao molho de tomate com cenoura Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Suco concentrado de caju		
<b>Composição Nutricional</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b> 55% a 65% VET	<b>PTN (g)</b> 10% A 15% VET	<b>LPD (g)</b> 15% A 30% VET	<b>VIT.A (mcg)</b>	<b>VIT.C (mcg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>



CARDÁPIO: PRÉ ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL I E II, NOVO MAIS EDUCAÇÃO, PRÉ I E II E AEE			ZONA:		FAIXA ETÁRIA: 6 A 14, 6 A 15 E 5 ANOS		PERÍODO: PARCIAL					
<b>1ª Semana</b>			<b>Segunda</b>		<b>Terça</b>		<b>Quarta</b>		<b>Quinta</b>		<b>Sexta</b>	
Lanche da Manhã - 9 h Lanche da Tarde - 15h			Espaguete ao molho de tomate com cenoura Isca de fígado acebolado		Cuscuz de milho Ovos primavera (mexidos com tomate e cebola) Suco concentrado de manga		Creme de macaxeira com frango		Mungunzá		Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Arroz branco Banana	
Composição Nutricional			Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% VET	PTN (g) 10% A 15% VET	LPD (g) 15% A 30% VET	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)		
<b>2ª Semana</b>			<b>Segunda</b>		<b>Terça</b>		<b>Quarta</b>		<b>Quinta</b>		<b>Sexta</b>	
Lanche da Manhã - 9 h Lanche da Tarde - 15 h			Sopa de feijão com macarrão, legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu) e carne moída com proteína de soja		Risoto com frango, cenoura, batata inglesa Melancia		Sopa de legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu) com macarrão e carne bovina		Cuscuz de milho com leite Laranja		Batata doce Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Suco concentrado de caju	
Composição Nutricional			Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% VET	PTN (g) 10% A 15% VET	LPD (g) 15% A 30% VET	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)		
<b>3ª Semana</b>			<b>Segunda</b>		<b>Terça</b>		<b>Quarta</b>		<b>Quinta</b>		<b>Sexta</b>	
Lanche da Manhã - 9 h Lanche da Tarde - 15 h			Espaguete ao molho de tomate com cenoura Isca de fígado acebolado		Arroz doce		Canja		Cuscuz de milho com carne moída e proteína de soja Abacaxi		Vitamina de banana com leite Biscoito salgado	
<b>4ª Semana</b>			<b>Segunda</b>		<b>Terça</b>		<b>Quarta</b>		<b>Quinta</b>		<b>Sexta</b>	
Lanche da Manhã - 9 h Lanche da Tarde - 15 h			Sopa de feijão com macarrão, legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu) e carne moída com proteína de soja		Risoto com frango, cenoura, batata inglesa Melancia		Sopa de legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu) com carne bovina		Cuscuz de milho Ovos primavera (mexido com tomate e cebola) Laranja		Vaca atolada (Macaxeira com Carne moída e proteína de soja) Suco concentrado de caju	



CARDÁPIO: EJAI		ZONA:		FAIXA ETÁRIA: JOVENS, ADULTOS E IDOSOS		PERÍODO: NOTURNO			
<b>1ª Semana e 3ª Semana</b>	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>		<b>Quarta</b>		<b>Quinta</b>		<b>Sexta</b>	
<b>Jantar – 20:00 h</b>	Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Batata doce Café / leite	Cuscuz de milho com leite Café / leite		Canja Café / leite		Ovos primavera (mexido com tomate e cebola) Macaxeira Café / leite		Sopa de legumes com macarrão e proteína de soja Café / leite	
<b>Composição Nutricional</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b> 55% a 65% VET	<b>PTN (g)</b> 10% A 15% VET	<b>LPD (g)</b> 15% A 30% VET	<b>VIT.A (mcg)</b>	<b>VIT.C (mcg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
<b>2ª Semana e 4ª Semana</b>	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>		<b>Quarta</b>		<b>Quinta</b>		<b>Sexta</b>	
<b>Jantar – 20:00 h</b>	Sopa cremosa de feijão, macarrão e legumes (chuchu, abobora, batatinha) Café / leite	Mungunzá Café		Isca de fígado ao molho de tomate Batata doce Café / leite		Cuscuz de milho com carne moída e proteína de soja Café / leite		Risoto de carne moída e cenoura Café / leite	
<b>Composição Nutricional</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b> 55% a 65% VET	<b>PTN (g)</b> 10% A 15% VET	<b>LPD (g)</b> 15% A 30% VET	<b>VIT.A (mcg)</b>	<b>VIT.C (mcg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>

CARDÁPIO: NOVO MAIS EDUCAÇÃO				ZONA:		FAIXA ETÁRIA:		PERÍODO: INTEGRAL	
1ª Semana e 3ª Semana	Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta		
<b>Almoço - 11:30 h</b>	Isca de fígado ao molho de tomate Arroz branco Laranja	Carne bovina em iscas ao molho de tomate Legumes cozidos (Chuchu, batata inglesa e cenoura) Feijão caseiro Arroz branco Suco concentrado de maracujá	Frango cozido Arroz com cenoura Suco concentrado de goiaba		Espaguete com creme de frango desfiado Suco concentrado de uva		Purê de abóbora Arroz branco Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Suco concentrado de manga		
<b>Composição Nutricional</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b> 55% a 65% VET	<b>PTN (g)</b> 10% A 15% VET	<b>LPD (g)</b> 15% A 30% VET	<b>VIT.A (mcg)</b>	<b>VIT.C (mcg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
2ª Semana e 4ª Semana	Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta		
<b>Almoço - 11:30 h</b>	Soja refogada com legumes (cenoura e chuchu) Arroz branco Feijão verde Suco concentrado de maracujá	Espaguete ao sugo com ovo cozido Suco concentrado de acerola	Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Arroz com cenoura Feijão caseiro Suco concentrado de abacaxi		Isca de fígado ao molho de tomate Espaguete Suco concentrado de Goiaba		Risoto com frango, cenoura, batata inglesa Suco concentrado de acerola		
<b>Composição Nutricional</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b> 55% a 65% VET	<b>PTN (g)</b> 10% A 15% VET	<b>LPD (g)</b> 15% A 30% VET	<b>VIT.A (mcg)</b>	<b>VIT.C (mcg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>

CARDÁPIO: CRECHE INTEGRAL		ZONA:		FAIXA ETÁRIA:		PERÍODO: INTEGRAL			
1ª Semana e 3ª Semana	Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta		
<b>Lanche da manhã – 7:30 h</b>	Banana com leite em pó	Mingau de farinha de milho	Mingau aveia		Abacaxi + melancia		Vitamina de banana com leite Biscoito Maria		
<b>Almoço – 11:30 h</b>	Espaguete Isca de fígado ao molho de tomate Suco concentrado de maracujá	Guisado de carne com legumes (batata inglesa, cenoura) Pirão Arroz branco Suco concentrado de goiaba	Bobô de frango Arroz com cenoura Suco concentrado de acerola		Carne em cubos ao molho de tomate Feijão caseiro  Arroz branco Suco concentrado de abacaxi		Carne moída com legumes (batata inglesa e chuchu) Arroz com beterraba Feijão caseiro Suco concentrado de caju		
<b>Pré-jantar – 15:30 h</b>	Sopa de legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu) com macarrão e isca de carne	Cuscuz de milho Ovos primavera (mexidos com tomate e cebola) Suco concentrado de acerola	Canja		Torta salgada de frango com verduras (tomate e cebola)		Escondidinho de macaxeira com carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Suco concentrado de caju		
<b>Composição Nutricional</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b> 55% a 65% VET	<b>PTN (g)</b> 10% A 15% VET	<b>LPD (g)</b> 15% A 30% VET	<b>VIT.A (mcg)</b>	<b>VIT.C (mcg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
2ª Semana e 4ª Semana	Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta		
<b>Desjejum – 7:30 h</b>	Suco concentrado de cajú	Banana com leite em pó	Mungunzá		Biscoito maria Suco de concentrado de uva		Abacaxi + melancia		
<b>Almoço – 11:00 h</b>	Batata cozida com orégano Frango desfiado ao molho de tomate Feijão caseiro Arroz branco Suco concentrado de acerola	Risoto com frango, cenoura, batata inglesa Suco concentrado de abacaxi	Purê Misto (batata inglesa e abóbora) Isca de carne acebolada Arroz branco Suco concentrado de manga		Isca de frango Feijão tropeiro Arroz branco Suco concentrado de goiaba		Carne moída com proteína de soja ao molho de tomate Arroz branco Suco concentrado de acerola		
<b>Pré-jantar – 15:30 h</b>	Sopa cremosa de feijão com carne moída e macarrão	Canja	Vaca atolada (Macaxeira com carne guisada) Suco concentrado de caju		Cuscuz de milho com leite		Batata doce Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Suco concentrado de caju		
<b>Composição Nutricional</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b> 55% a 65% VET	<b>PTN (g)</b> 10% A 15% VET	<b>LPD (g)</b> 15% A 30% VET	<b>VIT.A (mcg)</b>	<b>VIT.C (mcg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>

**ANEXO III – PROJETO DE VENDA**

**PROJETO DE VENDA PARA GRUPO FORMAL**

**PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2021**

**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 nº11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	
<b>II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>			
1. Nome da Entidade	2. CNPJ		3. Município/UF



4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante				7. CPF	
<b>III – RELAÇÃO DE PRODUTOS</b>					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
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:	



**PROJETO DE VENDA PARA GRUPO INFORMAL**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2021					
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
1					
2					
3					
4					
5					
6					
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		
IV – 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
				<b>Total do projeto</b>	
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
4					
5					
6				<b>Total do projeto:</b>	
7					
8					
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:	





Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			



**PROJETO DE VENDA PARA FORNECEDOR(A) INDIVIDUAL**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2021						
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						
1	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
3						
4						
5						
6						
7						
8						
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



## ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO

**TERMO DE CONTRATO Nº XX/2021**  
**CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2021**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3000-002/2021**

Aos xx dias de xxxxxxxxxxxx do ano de 2021, o **MUNICÍPIO DE CORURIFE**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o N.º 12.264.230/0001-47, com sede administrativa na Praça Dr. Castro Azevedo, Nº 47, Centro – Coruripe/AL, este representado pelo Secretário Municipal de Educação, Sr. **DJALMA BARROS SIQUEIRA NETO**, inscrito no CPF sob o Nº XXXXXXXXXXXXX e RG sob nº XXXXXXXXXXXXX, nos termos das exigências estabelecidas neste edital e também no Decreto Municipal nº 1.199/2021, Resolução nº 06/2020 FNDE, aplicando-se subsidiariamente, a Lei federal Nº 8.666/1993, conforme classificação das propostas de venda apresentadas na Chamada Pública nº 003/2021, **RESOLVE** celebrar o presente Termo de Contrato para aquisição do(s) item(ns) abaixo listado(s), constante(s) no edital da referida chamada pública, que passa a fazer parte deste Contrato, tendo sido o fornecedor (a) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrito sob o número de CNPJ/CPF xxxxxxxx/xxxx-xx, sediada/residente na Rua xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, Nº xxx, bairro XXX, cidade/estado, CEP xxxxx-xxx, classificado com o(s) respectivo(s) item(ns) e preço(s), conforme determinado no *Item 02* deste documento, neste ato representado pelo Sr. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrito sob o número de Registro Geral (RG) xxxxxxxxxxxxxxxx, doravante denominado **FORNECEDOR**.

Este instrumento guarda inteira conformidade com os termos da Chamada Pública Nº 003/2021 e seus anexos para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, do qual é parte integrante e complementar, vinculando-se, ainda, à proposta do FORNECEDOR.

### 1. DO OBJETO

**1.1.** O presente Termo de Contrato tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, conforme o Termo de Referência (Anexo I) do edital da Chamada Pública 003/2021, todos de acordo com a Chamada Pública n.º 003/2021, parte integrante deste contrato, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Energia	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
<b>Valor Total do Contrato</b>					

**2.2.** No valor acima estão inclusas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

**2.3.** O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados de CONTRATADOS, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**2.4.** A execução do contrato dar-se-á conforme regime de fornecimento parcelado.

### 3. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

**3.1.** O prazo de vigência deste Termo de Contrato tem início na data de xx/xx/2021 e encerramento em xx/xx/xxxx, de acordo com as normas estabelecidas pela Lei nº 8.666/93.

### 4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

**ÓRGÃO:** xxxxxxxxxxxxxx

**UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** xxxxxxxxxxxxxx

**PROJETO ATIVIDADE:** xxxxxxxxxxxxxx



**CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA:** XXXXXXXXXXXXXXX

**FONTE DE RECURSO:** XXXXXXXXXXXXXXX

## **5. REAJUSTES E ALTERAÇÕES**

**5.1.** Os preços são fixos e irredutíveis.

Na hipótese de que exista contratação em vigor depois de decorridos 12 (doze) meses de abertura do certame, fica assegurada a manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, aplicando-se o índice IGP-M para fins de reajuste de preços, contado da data limite para a apresentação das propostas até a data do adimplemento da respectiva obrigação.

## **6. ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

**6.1.** A Contratada deverá prestar os serviços conforme a necessidade da entidade/órgão solicitante, com todos os custos e riscos por sua conta.

**6.2.** O prazo de entrega dos gêneros é de 03 dias úteis, contados da ordem de fornecimento, no depósito, vinculado ao Poder Executivo deste Município, localizado na Rua Nair Malta Lessa s/n - Alto do Cruzeiro, Coruripe/Alagoas, CEP 57.230-000, das 8 (oito) até as 15(quinze) horas

**6.3.** Dependendo da urgência de entrega dos gêneros alimentícios, estes prazos podem ser alterados, mediante acordo formal entre as partes.

**6.4.** No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior aos prazos descritos nas especificações constantes no termo de referência.

**6.5.** Os gêneros serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 dias úteis, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e proposta da contratada. Gêneros perecíveis não se submeterão a recebimento provisório e serão recebimentos definitivamente, no ato da entrega.

**6.6.** Os gêneros poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo 02 dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**6.7.** Os gêneros serão recebidos definitivamente imediatamente após o prazo de recebimento provisório ou substituição, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos gêneros e consequente aceitação mediante termo circunstanciado, ressalvados os gêneros perecíveis, que serão recebimentos apenas definitivamente, no ato da entrega.

**6.8.** Na hipótese de não se proceder à verificação a que se refere o subitem anterior dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**6.9.** Os alimentos perecíveis que precisem de refrigeração deverão ser acondicionados em caixas térmicas, separadamente por tipo de gênero alimentício, como também fracionado em embalagem estéril e identificado de acordo com a quantidade presente no mapa que será emitido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, bem como possibilidade de comprovação das quantidades que estão sendo entregues;

**6.10.** Quanto aos itens para os quais não foi exigida a apresentação em embalagens específicas descritas na tabela do item 3, os mesmos deverão ser entregues em caixotes de madeira ou similares, devidamente protegidos contra amachados ou deteriorações.

## **7. DA FISCALIZAÇÃO**

**7.1.** Será indicado, mediante Portaria, o fiscal designado para acompanhar a execução das obrigações pactuadas nas relações contratuais decorrentes das Atas de Registro de Preços

**7.2.** O fiscal selecionado tomará ciência formal dos atos de designação.

**7.3.** Deverão ser indicados como fiscais servidores municipais, preferencialmente efetivos, que não tenham vínculos de subordinação frente aos gestores contratuais e que não tenham participado direta ou indiretamente do procedimento administrativo de licitação.

**7.4.** Cabe aos fiscais de contratos:

7.4.1. conferir a adequação dos procedimentos de execução contratual;

7.4.2. conferir e atestar os documentos apresentados pelos fornecedores para fins de liquidação e pagamento;

7.4.3. anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, indicando dia, mês, ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o necessário para a regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente.

## **8. DO PAGAMENTO**

**8.1.** Os prazos e condições de pagamento estão previstos no Termo de Referência, Anexo I do Edital originário deste Contrato.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**9.1.** São obrigações da Contratada aquelas previstas Termo de Referência, Anexo I do Edital originário deste Contrato.

## **10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**10.1.** São obrigações da CONTRATANTE aquelas previstas no Termo de Referência, ANEXO I, do edital originário deste Contrato.

## **11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**11.1.** As sanções administrativas aplicáveis aos fornecedores contratados encontram-se previstas no Termo de Referência, ANEXO I, do edital originário deste Contrato.

## **12. DA RESCISÃO**

**12.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no Art. 78 da Lei Nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no Art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

**12.2.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa do Contratante à continuidade do contrato.

**12.3.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à Contratada o direito à prévia e ampla defesa.

**12.4.** A Contratada reconhece os direitos da Contratante em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 77 da Lei Nº 8.666, de 1993.

**12.5.** O Termo de Rescisão será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

## **13. DAS VEDAÇÕES**

**13.1.** É vedado à Contratada:

Interromper a execução contratual sob a alegação de inadimplemento por parte da Contratante, salvo nos casos previstos em lei.

## **14. DOS CASOS OMISSOS**

**14.1.** Os casos omissos serão decididos pela Contratante, segundo as disposições contidas na Lei Nº 8.666, de 1993 e demais normas federais de licitações, contratos administrativos e subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei Nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

## **15. DO FORO**

**15.1.** O foro para solucionar os litígios que decorrem da execução desta Ata de Registro de Preços será o da Comarca de Coruripe.



## 16. DADOS DA CONTRATADA

<b>NOME COMPLETO OU RAZÃO SOCIAL:</b>
<b>CPF OU CNPJ/MF:</b>
<b>ENDEREÇO:</b>
<b>TELEFONES:</b>
<b>E-MAIL:</b>
<b>CONTATO:</b>
<b>DADOS BANCÁRIOS:</b>

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que após leitura e avaliada em conformidade, vai assinada pelas partes e encaminhada (cópia) aos demais órgãos participantes.

Coruripe/AL, xx de xxxxxxxxxxxx de 2021

**CONTRATANTE**  
**MUNICÍPIO DE CORURIBE**  
**SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**DJALMA BARROS SIQUEIRA NETO**

**CONTRATADO (A)**

### TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_

CPF:

2. \_\_\_\_\_

CPF:

**ANEXO V - FORMULÁRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRA**

**Processo Administrativo nº 3000-002/2021**

**Chamada Pública nº 003/2021**

**Comissão Técnica designada mediante a Portaria nº XX/2021**

**1. OBJETO**

1.1. Análise dos gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar para os quais foram exigidas amostras, a fim de ser avaliada a sua qualidade e atendimento aos requisitos exigidos no Termo de Referência.

**2. IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE E DO PRODUTO**

<b>RAZÃO SOCIAL OU NOME COMPLETO:</b>	
<b>CNPJ OU CPF:</b>	

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DO PRODUTO	UNIDADE	MARCA

**3. FICHA DE AVALIAÇÃO**

Critérios	Atende satisfatoriamente/Não atende satisfatoriamente/Não aplicável	Motivo
Requisitos exigido no TR		
Cor		
Aroma		
Textura		
Solubilidade		

Palatabilidade		
Cozimento		

**Observações:**

---

---

---

---

---

---

**3. DA CONCLUSÃO DA AVALIAÇÃO**

- ( ) APROVADO  
( ) REPROVADO

Coruripe-AL, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_  
Presidente da Comissão Técnica

\_\_\_\_\_  
Membro da Comissão Técnica

\_\_\_\_\_  
Membro da Comissão Técnica

\_\_\_\_\_  
Representante legal da empresa

**ANEXO VI – VALORES MÁXIMOS PERMITIDOS**

ITEM	DESCRIPTIVO	UNI. MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	ABACAXI - Fruta in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	20000	R\$ 3,70	R\$ 74.000,00
2	ABÓBORA - madura, tipo leite ou moranga, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	5000	R\$ 3,70	R\$ 18.500,00
3	AÇUCAR - sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante. A embalagem deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	QUILO	24000	R\$ 3,73	R\$ 89.600,00
4	ALFACE - Tipo lisa, tamanho e coloração uniformes. Folhas firmes sem áreas escuras, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	1600	R\$ 9,93	R\$ 15.893,33



## CORURIBE

PREFEITURA

5	BANANA PRATA - Bom estado de conservação, em grau de maturação “verde”, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de enfermidades, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde. in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	UNIDADE	40000	R\$ 0,72	R\$ 28.666,67
6	BATATA DOCE - Produto de 1º qualidade, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	8000	R\$ 3,93	R\$ 31.466,67
7	BEBIDA DE COCO SABOR CHOCOLATE - Bebida extraída da polpa do coco. Produzida com leite de coco e com sabor de chocolate. Produto com zero glúten e zero lactose. O produto deve ser envasado em embalagem cartonada composta por papel cartão, filme de polietileno e alumínio, original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE (200 ML)	2700	R\$ 2,60	R\$ 7.020,00
8	BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE - Produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite. O produto deve ser envasado em embalagem cartonada composta por papel cartão, filme de polietileno e alumínio. Embalagem original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE (200 ML)	9500	R\$ 2,60	R\$ 24.700,00
9	CHEIRO VERDE - composto por cebolinha e coentro, de primeira qualidade, fresco, extra,	MOLHO	1500	R\$ 2,07	R\$ 3.100,00



## CORURIPLE

PREFEITURA

	aspectos e sabor característicos, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.				
10	COUVE - Tipo manteiga, fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	850	R\$ 10,00	R\$ 8.500,00
11	FEIJÃO VERDE - Embalados em sacos plásticos, atóxicos e transparentes, de primeira qualidade, características de qualidade bem formada e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estejam em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue refrigerado, dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela vigilância sanitária.	QUILO	1200	R\$ 9,67	R\$ 11.600,00
12	INHAME - tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	3000	R\$ 9,50	R\$ 28.500,00



## CORURIFE

PREFEITURA

13	LEITE DE COCO - leite de coco pasteurizado homogeneizado. Sabor, textura e aroma característicos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE (500 ML)	3000	R\$ 6,37	R\$ 19.100,00
14	LEITE INTEGRAL EM PÓ - Produto obtido por desidratação do leite de vaca. Pó uniforme, sem grumos; cor branco-amarelo; odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE (200G)	20000	R\$ 6,10	R\$ 122.000,00
15	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO INTEGRAL - Ingredientes: Leite in natura. Não contém glúten. Embalagem primária: filme de polietileno. contendo os dados impressos de acordo com a legislação. Deverá conter as informações nutricionais, data de validade e número de lote e data de fabricação. O produto deverá ser entregue nas unidades escolares mediante cronograma elaborado pelo setor de nutrição da SEMED.	UNIDADE (1L)	25000	R\$ 4,17	R\$ 104.166,67
16	MACAXEIRA - tipo branca/amarela, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem danos ou sinais de apodrecimento, coloração característica do produto, sem excesso de umidade.	QUILO	26000	R\$ 3,63	R\$ 94.466,67
17	MAMÃO HAVAÍ - de primeira qualidade, in natura, verde. que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	10000	R\$ 5,03	R\$ 50.333,33
18	MARACUJÁ - Amarelo, de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação,	QUILO	500	R\$ 6,23	R\$ 3.116,67



## CORURIPLE

PREFEITURA

	transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.				
19	MAXIXE - in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	500	R\$ 8,50	R\$ 4.250,00
20	MELANCIA - redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme e intacta de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	QUILO	30000	R\$ 3,23	R\$ 97.000,00
21	MILHO ESPIGA - Bem desenvolvidos, limpo, livre de pragas, danos, doenças e substâncias nocivas à saúde. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	UNIDADE	7000	R\$ 0,92	R\$ 6.416,67
22	PIMENTA DE CHEIRO - Com formato tipos sino e coloração verde ou amarelo leitoso (quando maduros). Sem pungência. de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	500	R\$ 11,60	R\$ 5.800,00





## CORURIBE

PREFEITURA

23	PIMENTÃO VERDE - de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	1250	R\$ 5,83	R\$ 7.291,67
24	QUIABO - de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	500	R\$ 8,90	R\$ 4.450,00
25	REPOLHO BRANCO - de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	1000	R\$ 4,93	R\$ 4.933,33
26	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE ACEROLA - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. envasado em garrafas. Sabor, aroma característicos e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE (500ML)	20000	R\$ 6,50	R\$ 130.000,00
27	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE CAJU - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. envasado em garrafas. Sabor, aroma característicos e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE (500ML)	20000	R\$ 6,50	R\$ 130.000,00
28	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE GOIABA - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. envasado em garrafas. Sabor, aroma característicos e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE (500ML)	20000	R\$ 6,40	R\$ 128.000,00
29	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE MANGA - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. envasado em garrafas. Sabor, aroma	UNIDADE (500ML)	20000	R\$ 6,40	R\$ 128.000,00



## CORURIFE

PREFEITURA

	característicos e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
30	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE MARACUJÁ - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. envasado em garrafas. Sabor, aroma característicos e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE (500ML)	20000	R\$ 7,23	R\$ 144.666,67
31	TOMATE - Graúdo, grau médio de amadurecimento, livre de defeitos, tamanho e coloração uniformes, sem lesões físicas ou mecânicas, sem perfurações ou cortes, com polpa firme e intacta, isento de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isento de sabor e/ou odor estranho ao produto. De primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	12000	R\$ 5,70	R\$ 68.400,00
32	ARROZ POLIDO - Tipo 2, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Embalagem original de fábrica, em saco de polietileno atóxico com transparência, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE (1KG)	5000	R\$ 4,73	R\$ 23.666,67
33	OVO DE GALINHA - Branco, médio, de galinha, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Validade mínima de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão (SIF, SIE ou SIM).	BANDEJA (30 UNIDADES)	10000	R\$ 19,50	R\$ 195.000,00
34	CHUCHU - primeira qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, firme e com brilho, procedente de espécies genuínas e sãs, in natura, grau médio de maturação, que permita	QUILO	7000	R\$ 4,63	R\$ 32.433,33



## CORURIFE

PREFEITURA

	suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.				
35	CENOURA - primeira qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, firme e com brilho, procedente de espécies genuínas e sãs, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	7000	R\$ 5,23	R\$ 36.633,33
36	FEIJÃO CARIOCA - grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUINIDADE E (1KG)	5000	R\$ 8,60	R\$ 43.000,00
37	LARANJA PÊRA - fresca, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	UNIDADE	10000	R\$ 0,60	R\$ 6.000,00
				<b>TOTAL ESTIMADO</b>	<b>R\$ 1.930.671,6 7</b>