

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2015

1 – PREÂMBULO

O Município de Renascença/PR torna público que estará recebendo, a partir do dia 12/02/2015, no horário de 08:00 às 11:30 horas e das 13:30 as 17:30 horas, documentação para CREDENCIAMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES, para fornecimento de gêneros alimentícios, conforme previsto no Anexo II deste edital, respeitando o limite individual de venda por agricultor familiar de no máximo R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP/ano, conforme condições constantes deste instrumento e em conformidade com a Lei Federal nº 11.947/09, Resolução/CD/FNDE nº 26/13, Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Estadual nº 15.608/07, no que couber.

1.1 – OBSERVAÇÕES:

1.1.1 – Os serviços contratados deverão executados até 31 de dezembro de 2015, podendo ser prorrogado nos termos da lei 8.666/93.

1.1.2 – Os serviços deverão ser prestados a partir da assinatura do contrato.

1.1.3 – O acesso ao credenciamento é livre para todos os agricultores familiares, que se enquadrarem as normas do edital, a partir da data de publicação deste edital e até as 09:00 horas do dia 12 de março de 2015 e ainda a qualquer tempo.

1.1.4 – Os envelopes recebidos até as 09:00 horas do dia **12 de março de 2015**, serão abertos nessa mesma data e horário, na sala de reuniões do setor de licitações da Secretaria Municipal da Administração, do município de Renascença – PR.

2 – OBJETO

O presente Chamamento Público tem por objeto o Credenciamento da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações para aquisição dos gêneros alimentícios para alimentação, conforme previsto no Anexo II deste Edital.

3 - DA FINALIDADE DO CHAMAMENTO

3.1 Deste chamamento público resultarão empresas/agricultores Classificadas, que firmarão contratos com o Município de Renascença, com base no art. 25, caput, da Lei nº 8.666/93, que terá vínculo a este edital com suas cláusulas e Minutas, aos Documentos e às Propostas apresentadas pelas proponentes do certame.

4 - DA SELEÇÃO E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 Os fornecedores deverão, obrigatoriamente, ser agricultores familiares, organizados e constituídos em grupos formais – cooperativas ou associações, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica, conforme a Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006 e Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, ou informais.

4.2 O cooperativa/associação não poderá apresentar como cooperado ou associado servidor de qualquer órgão ou entidade pública vinculada.

5 - DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO

Para credenciamento os interessados deverão apresentar os seguintes documentos:

5.1 Para Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

I – prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

II – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

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

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

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

5.2. Para Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

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

II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

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

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

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

5.3. Para Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:

I – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 dias;

III – **Prova de regularidade para com a Fazenda Federal:** Certidão quanto à Dívida Ativa da União emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, expedida na jurisdição da sede da cooperativa ou associação proponente;

IV – **Prova de inscrição Estadual** para emissão (**obrigatória**) de nota fiscal de **venda**;

V – **Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual** da sede da cooperativa ou associação proponente;

VI – **Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal**, da sede da cooperativa ou associação proponente;

VI – Prova de regularidade perante o FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, fornecida pela Caixa Econômica Federal;

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

VIII – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (Anexo III);

IX – prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

X – Licença da Vigilância Sanitária para produtos dispensados de registro (Panificações).

XI – Laudo Sanitário para estabelecimentos produtores de vegetais minimamente processados (moranga, mandioca) e outras hortaliças.

XII – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda; e

5.3 – Disposições Gerais referentes aos documentos:

5.3.1 – Os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** (envelope nº 02) poderão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia desde que autenticada por cartório competente, ou cópia simples que poderá ser autenticada por qualquer membro da Comissão Permanente de Licitação no decorrer da sessão **desde que o original esteja na posse do representante credenciado**, ou ainda por meio de publicação em órgão oficial expedidos via Internet.

5.3.2 – Será considerado prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a partir da data de emissão para as certidões nas quais não constar a data de vencimento.

5.3.3 - Caso a proponente apresente certidões emitidas via Internet a aceitação das mesmas ficará condicionada a consulta pelo mesmo sistema.

5.3.4 – A falta de qualquer documento exigido no presente Edital, implicará na inabilitação do Licitante, não sendo concedido em nenhuma hipótese, prazo para apresentação de documento(s) faltante(s).

5.3.5 – A apresentação de documentos em desacordo com o exigido no presente edital, implicará na inabilitação do licitante.

5.3.6 – A Comissão reserva-se o direito de solicitar dos interessados, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

5.3.7 Os documentos de habilitação deverão estar em nome do interessado, com o número do CNPJ e respectivo endereço referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial ou empresa da qual a licitante seja sucessora por qualquer processo de alteração societária.

5.3.8 O envelope contendo respectivamente a documentação para habilitação, deverá ser entregue na data, horário e local indicado no preâmbulo deste Edital, devidamente fechado, constando na face os seguintes dizeres:

<p>PREFEITURA MUNICIPAL DE RENASCENÇA EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2015 ENVELOPE Nº. 1 - DOCUMENTAÇÃO PROPONENTE: _____</p>
--

6 - DAS CONDIÇÕES PARA FORNECIMENTO DA MERENDA ESCOLAR:

6.1 Os produtos objeto do presente edital serão divididos pelo número de interessados devidamente habilitados no presente procedimento;

6.2 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural 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, número da resolução.

6.3 Fornecer Controle da qualidade da água sempre que solicitado pela Administração Pública.

7 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

7.1 – As despesas decorrentes da contratação serão reconhecidas contabilmente com a seguinte dotação orçamentária:

01000 Recursos Ordinários Livres

0600 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES
06.01 DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
1230600432.042 Aquisição de alimentos da agricultura familiar (PAA – Compra Direta)
3.3.90.32.00.00 Material, Bem ou Serviço p/ Distr Gratuita

31110 MDE FNDE/PNAE-Merenda Escolar

0600 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES
06.01 DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
1230600432.042 Aquisição de alimentos da agricultura familiar (PAA – Compra Direta)
3.3.90.32.00.00 Material, Bem ou Serviço p/ Distr Gratuita

8 – DA FORMA DE PAGAMENTO

8.1. A Prefeitura Municipal de Renascença se compromete a efetuar o pagamento, através depósito bancário, até o 20º (vigésimo) dia subsequente ao fornecimento, comprovada a adequação com o disposto no edital, mediante recebimento da nota fiscal.

8.1.1 – A Nota Fiscal quando deverá obrigatoriamente ser emitida em nome do:

MUNICÍPIO DE RENASCENÇA
CNPJ nº 76.205.681/0001-96
Rua Getulio Vargas, nº 901
Renascença – PR
CEP: 85.610-000

8.2. A fatura deverá ser apresentada no Setor de Compras, devidamente identificados, o número da licitação e do Contrato de Compra e Venda.

8.3. No caso de Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações a nota fiscal deverá estar acompanhada das certidões negativas do **FGTS**, devidamente válidas, para que seja efetuado o pagamento, sendo que é de responsabilidade do fornecedor, manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas na licitação (regularidade fiscal).

9 – DA CONTRATAÇÃO

9.1 – Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas será firmado o contrato de compra e venda de acordo com a legislação vigente (conforme minuta de contrato apresentada no Anexo I).

10 – DO PRAZO DE VIGÊNCIA:

O prazo de vigência do Contrato será até 31 de dezembro de 2015, contados da data da assinatura do instrumento contratual, podendo ser prorrogado de acordo com o Art. 57 da Lei 8666/93, caso necessário.

11 – DA ASSINATURA DO CONTRATO

11.1 Homologado o certame e Adjudicado o objeto do presente Chamamento, a Prefeitura Municipal convocará o adjudicatário para assinar o Termo de Contrato em até 05 (cinco) dias, sob

pena de decair ao direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666/93.

11.2 A Prefeitura Municipal poderá, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos neste Edital, convocar os proponentes remanescentes, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições, ou revogar parcial ou totalmente o Chamamento, independentemente da cominação prevista no artigo 81 da Lei nº 8.666/93.

12 - MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. A CONTRATADA sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas neste instrumento ou em outros que o complementem, as seguintes multas, sem prejuízo das sanções legais, Art. 86 a 88 da Lei 8.666/93 e responsabilidades civil e criminal:

12.1.1. Advertência;

12.1.2. Multa, nos seguintes termos:

- a) 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na execução do objeto licitado, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplida.
- b) Até 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega;
- c) Até 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado, em caso de inexecução total da obrigação assumida, bem como na hipótese de rescisão do contrato prevista no inc. I do art. 79 da Lei Federal nº. 8.666/93;

12.1.3 Suspensão temporária do direito de licitar, de contratar com a Administração pelo prazo de até 02 (dois) anos;

12.1.4 Declaração de inidoneidade para licitar e 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.

12.2. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

12.3 A multa será descontada dos créditos constantes da fatura, ou outra forma de cobrança administrativa ou judicial.

13 - DA FISCALIZAÇÃO:

13.1 – A PREFEITURA, através de seus técnicos ou prepostos, é assegurado o direito de inspecionar, auditar e avaliar a qualquer tempo, o fornecimento dos produtos, sendo-lhes garantido o livre acesso aos mesmos, devendo a contratada prestar todos os informes e esclarecimentos solicitados pela fiscalização.

13.2 – A ação fiscalizadora da PREFEITURA será exercida de modo sistemático e permanente, de maneira a fazer cumprir fielmente os prazos, condições e qualificações previstas no contrato.

14 - DAS OBRIGAÇÕES DO CREDENCIADO:

14.1 Assumir como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão-de-obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos.

14.2 Responsabiliza-se pela idoneidade e pelo seu comportamento ou e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros.

14.2 - Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento.

14.3 - Participar dos treinamentos de boas práticas de manipulação de alimentos, ofertado pela própria entidade executora.

15 - OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

15.1 – Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados.

16 – DO PRAZO E FORMA DE ENTREGA DOS PRODUTOS:

16.1. Os gêneros alimentícios PERECÍVEIS e NÃO PERECÍVEIS, deverão ser entregues nos locais abaixo discriminados, de forma parcelada e na quantidade solicitada pela Secretaria solicitante, iniciando-se na data de assinatura do contrato, da seguinte forma:

- *Gêneros Alimentícios: 02 (duas) vezes por semana;*

Locais de Entrega dos Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis:

01	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GIRASSOL	RUA COSTA E SILVA, S/N, BAIRRO COOAPAR I
02	ESCOLA MUNICIPAL IDA KUMMER	RUA LUIZ CAOVILO, S/N, BAIRRO COOAPAR I

16.2. Não será aceito na entrega, produtos com descrição diferente daquela constante do Edital e da proposta vencedora.

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

16.4. Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los. Devem transportados em caixas plásticas fechadas no caso de panificações e caixas plásticas abertas no caso de hortifrutis.

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

16.6. Não será permitida a entrega retroativa de produtos caso não tenham sido entregues na semana, quinzena ou mês previstos no cronograma estabelecido.

16.7. Em cada entrega, após conferidos os produtos o fornecedor/ bem como o funcionário (a) da escola responsável pelo recebimento assinarão a Guia de recebimento em duas vias, a qual conterá a data da entrega, o produto e a quantidade de acordo com os cronogramas de entregas. Uma das vias ficará com o produtor e a outra será arquivada na escola por 5 anos.

16.8. Alimentos já recebidos pela escola, que eventualmente venham a apresentar alterações de qualidade ainda dentro do prazo de validade, deverão ser recolhidos e substituídos pelo contratado.

16.9. Apresentar na entrega dos produtos processados (bolacha caseira, macarrão, pão caseiro, pão integral, cuca caseira, bolo simples) Ficha Técnica do Produto (Conforme Modelo anexo IV).

17. DO PREÇO

17.1. Os preços dos gêneros alimentícios a serem praticados entre o Município de Renascença e a cooperativa/associação contratada, bem como desta para com seus cooperados/associados, serão os definidos pelo Programa de Aquisição de Alimentos - PAA (Preços de Referência) da Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB, de que trata o Decreto n.º 6.447/2008, conforme a Tabela disposta no Anexo III deste Edital. Segundo a Resolução 39 de 26/01/2010 da CONAB, os preços do PAA foram acrescidos em 30 % (trinta por cento) para produtos orgânicos.

17.2. No preço estabelecido, obrigatoriamente, serão consideradas inclusas todas as despesas com frete, seguros, contribuições previdenciárias e impostos incidentes sobre o produto, não se admitindo qualquer valor adicional, ou seja, o produtor arcará com todas as despesas de transporte e tributos.

17.2.1. Será pago à contratada o valor correspondente ao quantitativo de gêneros alimentícios efetivamente entregues nos estabelecimentos escolares conforme preços fixados no anexo II.

17.3. Os produtos poderão ter seus preços atualizados semestralmente com base na tabela vigente do PAA/CONAB, de acordo com o parágrafo 5º, artigo 23 da Resolução nº38/09 do FNDE.

18 – RECURSOS

18.1 Aos proponentes é assegurado o direito de interposição de Recurso, nos termos do artigo 109 da Lei nº 8.666/93, o qual será recebido e processado nos termos ali estabelecidos.

19 - DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 – É facultado à Prefeitura Municipal de RENASCENÇA, Estado do Paraná, solicitar a atualização de qualquer documento relativo ao presente credenciamento.

19.2 – Reserva-se o município de Renascença o direito de revogar ou anular esta licitação nos termos do Art. 49 da lei 8.666/93, no seu todo ou em parte.

19.3 – Os interessados assumem integral responsabilidade pela autenticidade e veracidade de todos os documentos e informações prestadas, respondendo na forma da Lei, por qualquer irregularidade constatada.

19.4 - Esclarecimentos relativos a presente licitação e as condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento do seu objeto, somente serão prestados quando solicitados por escrito, encaminhando ao Presidente da Comissão Permanente de Licitações, à Rua Getúlio Vargas, nº 901, fone/fax- 046 - 3550.8300, CEP 85.610-000.

19.5 - Das sessões públicas serão lavradas atas, as quais serão assinadas pelos membros da Comissão de Licitações e proponentes presentes.

20 - ANEXOS DO EDITAL

- **ANEXO I** - MINUTA DO FUTURO CONTRATO DE COMPRA E VENDA;
- **ANEXO II** - DESCRIÇÃO DO OBJETO;
- **ANEXO III** - PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.
- **ANEXO VI** - MODELO FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.

Renascença, 12 de fevereiro de 2015

Lurdes Dall Agnol Stiz
Presidente da Comissão
Permanente de Licitações

(ANEXO I)

CONTRATO N.º /2015

CONTRATO DE COMPRA E VENDA

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante

denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal), com sede à Av. _____, n.º____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições Lei nº 11.947/2009 e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, ___ semestre de 2015, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com a chamada pública n.º _____, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA QUARTA

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

CLÁUSULA QUINTA:

O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até _____, _____ de 2015.

a. A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a chamada pública n.º _____.

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

CLÁUSULA SEXTA:

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

Nome do Agricultor Familiar	CPF	DAP	Produto	Unidade	Qtde/Unidade	Preço Proposto	Valor Total

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

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

.....

CLÁUSULA NONA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. fiscalizar a execução do contrato;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º _____/2015, pela Resolução CD/FNDE n.º ____/2013 e pela Lei n.º 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:

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

CLÁUSULA VIGÉSSIMA:

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

CLÁUSULA VIGÉSSIMA PRIMEIRA:

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

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

CLÁUSULA VIGÉSSIMA SEGUNDA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até _____ de _____ de _____.

CLÁUSULA VIGÉSSIMA TERCEIRA:

É competente o Foro da Comarca de Marmeleiro, Estado do Paraná, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Renascença, ____ de _____ de _____.

PREFEITO MUNICIPAL.

CONTRATADA

(agricultores no caso de grupo informal)

TESTEMUNHAS:

(ANEXO II) – TERMO DE REFERENCIA

ITEM	QTDE.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	150	KG	ABÓBRINHA VERDE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. COM CASCA FISA E BRILHANTE, FIRME, NÃO PODE MURCHA, NEM MELANDO.	2,81	421,50

02	700	UN	ALFACE. GRUPO: CRESPA, SUBGRUPO: VERDE. DEVE ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, FRESCA, FOLHAS LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS (INSETOS, LARVAS E OUTROS) E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVEM ESTAR ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. UNIDADES DE 350 GRAMAS.	1,76	1.232,00
03	100	KG	BATATA DOCE: DEVEM ESTAR LIMPAS, APRESENTAR PESO MÉDIO DE 200 À 300 GRAMAS A UNIDADE, COLORAÇÃO ROSA A ROXO, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS E OU PRAGAS. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIVRES DE ENFERMIDADES, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. ESTAREM ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS.	2,49	249,00
04	250	KG	BERGAMOTA COMUM: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE.	0,99	247,50

05	150	KG	BETERRABA: LIMPA, COM COLORAÇÃO UNIFORME E CARACTERÍSTICA, SEM FOLHAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E ENFERMIDADES, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. SER COLHIDA AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADA AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 70 A 140 GRAMAS A UNIDADE. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS OU EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE APROPRIADA PARA O PRODUTO, CONTENDO 2 KG CADA. ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA.	2,28	342,00
06	500	KG	BOLACHA CASEIRA: DEVEM SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADAS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS, DE CARACTERES ORGANOLÉTICOS ANORMAIS. NÃO É TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFEÇÃO DAS BOLACHAS. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 2 KG, ÍNTEGRA, ATÓXICA E BEM FECHADA. ROTULAGEM: NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	15,49	7.745,00
07	150	UN	BRÓCOLIS: DEVEM ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, FRESCAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS (INSETOS, LARVAS E OUTROS) E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVEM ESTAR ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS	3,09	463,50

			PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS OU EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE APROPRIADA PARA O PRODUTO.		
08	200	MAÇO	CEBOLINHA (TEMPERO VERDE): DE CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS, DEVEM APRESENTAR-SE VIÇOSOS, BRILHANTES, LIMPOS, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, MOFOS, BROTOS, SEM TALOS AMOLECIDOS OU FOLHAS ESCURECIDAS E MURCHAS, LIVRES DE ENFERMIDADES, INSETOS E LARVAS. DEVEM ESTAR FRESCOS. ADEQUADOS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATÓXICAS.	2,09	418,00
09	100	KG	CENOURA: NÃO LENHOSAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E CARACTERÍSTICA, SEM FOLHAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E ENFERMIDADES E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 70 A 140 GRAMAS A UNIDADE. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS OU EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE APROPRIADA PARA O PRODUTO, CONTENDO 2 KG CADA. ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA.	2,61	261,00
10	80	KG	COUVE-MANTEIGA: FOLHAS FIRMES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, SEM MANCHAS, BEM DESENVOLVIDAS, LIVRE DE PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. TALOS VERDE OU ROXO.	3,99	319,20

11	150	UN	<p>COUVE-FLOR: DEVEM ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, FRESCAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS (INSETOS, LARVAS E OUTROS) E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVEM ESTAR ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS OU EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE APROPRIADA PARA O PRODUTO.</p>	3,77	565,50
12	400	KG	<p>CUCA CASEIRA: DEVE SER PREPARADA COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. NÃO É TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES NA SUA CONFEÇÃO. DEVE SE APRESENTAR SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ESTAR AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O SEU ASPECTO DEVERÁ SER DE MASSA ASSADA, SEM SINAIS DE QUEIMADURAS, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. NÃO DEVERÁ POSSUIR RECHEIO NEM COBERTURA QUE LEVE LEITE, CREME DE LEITE, NATA, CHANTILLY, LEITE CONDENSADO E OVOS CRUS EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, DESCARTÁVEL E RESISTENTE, ATÓXICA, BEM FECHADA OU EM BANDEJA DE ISOPOR COBERTO COM FILME PLÁSTICO. PESO EQUIVALENTE AO PRODUTO PRONTO. ROTULAGEM: NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	11,98	4.792,00

13	400	KG	LARANJA PERA: MADURA, LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. COM COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA.	1,99	796,00
14	400	KG	MACARRÃO CASEIRO: DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESPEITANDO-SE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ESTAR ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA E APRESENTAR COR, TEXTURA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 2 KG, PLÁSTICA TRANSPARENTE, VIRGEM, ÍNTEGRA, ATÓXICA E BEM FECHADA.	10,49	4.196,00
16	200	KG	MANDIOCA: BEM DESENVOLVIDA, FRESCA, FIRME, LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES. LIVRE DE TERRA, PARASITAS, LARVAS E DANOS FÍSICOS E/OU MECÂNICOS, SEM BROTO, RACHADURAS, MANCHAS. PRODUTO DESCASCADO, CRU E PICADO, OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE PROCESSAMENTO MÍNIMO DE VEGETAIS. DEVEM ESTAR ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. PRODUTO EM EMBALAGEM DE 2 KG PLÁSTICA, ATÓXICA, ASSÉPTICA E TRANSPARENTE.	3,66	732,00

15	50	KG	<p>MEL: ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, E DE CORRETIVOS DE ACIDEZ, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVADORES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA, NATURAIS E/OU SINTÉTICOS. PODERÁ SE APRESENTAR PARCIALMENTE CRISTALIZADO E NÃO APRESENTAR CAMELIZAÇÃO NEM ESPUMA SUPERFICIAL. DE ASPECTO LÍQUIDO, DENSO, VISCOSO, TRANSLÚCIDO OU PARCIALMENTE CRISTALIZADO, COR LEVEMENTE AMARELADA A CASTANHO-ESCURA, CHEIRO ADOCICADO E O SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ ESTAR AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. REGISTRADO, NO MÍNIMO, NO ÓRGÃO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO COMPETENTE-SIM. PODERÁ CONTER CRISTAIS DE GLICOSE COM A FORMA DE LÂMINAS LARGAS, IRREGULARES OU ALONGADAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 1 KG, PLÁSTICA TRANSPARENTE, VIRGEM, ÍNTEGRA, ATÓXICA E BEM FECHADA. NO RÓTULO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES E PROCEDÊNCIA.</p>	15,66	783,00
16	400	KG	<p>MILHO-VERDE: ESPIGA SEM PALHA E SEM "CABELO". GRÃOS BEM DESENVOLVIDOS, MACIOS E LEITOSOS, DE COR AMARELA CLARA BRILHANTE E CRISTALINA. COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE, LIVRES DE ENFERMIDADES, E SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODORE E SABOR ESTRANHOS. ADEQUADOS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA</p>	3,49	1.396,00

			ANVISA.		
17	500	KG	<p>PÃO CASEIRO: DEVE SER FRESCO, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESPEITANDO-SE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, DEVE ESTAR ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO E O EMPREGO DE MATERIAL CORANTE. O ASPECTO DO PÃO DEVERÁ SER DE MASSA COZIDA, O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGENEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO DEVE APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS. A COR DA PARTE EXTERNA DEVE SER AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA, OU DE ACORDO COM O TIPO; O MIOLO DEVE SER DE COR BRANCA, BRANCO-PARDA OU DE ACORDO COM O TIPO. O CHEIRO E O SABOR DEVEM SER PRÓPRIOS. CADA UNIDADE DEVE ESTAR ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, DESCARTÁVEL, ATÓXICA, CORRETAMENTE FECHADA. ROTULAGEM: NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	8,98	4.490,00

18	200	KG	<p>PÃO INTEGRAL: DEVE SER PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE, COM FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E/ OU FIBRA DE TRIGO E/OU FARELO DE TRIGO. DEVEM SER PROCESSADOS, MANIPULADOS, ACONDICIONADOS, ARMAZENADOS, CONSERVADOS E TRANSPORTADOS CONFORME AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ATENDENDO À LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA. CADA UNIDADE DEVE ESTAR ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, DESCARTÁVEL, ATÓXICA, BEM FECHADA. ROTULAGEM: NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	10,49	2.098,00
19	100	KG	<p>PEPINO: LIMPOS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E CARACTERÍSTICA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E ENFERMIDADES E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. TAMANHO MÉDIO, PESANDO NO MÁXIMO 100 GRAMAS A UNIDADE. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS OU EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE APROPRIADA PARA O PRODUTO, CONTENDO 2 KG CADA. ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA.</p>	2,49	249,00

20	350	KG	PÊSSEGO: DEVEM APRESENTAR-SE SÃO (AUSÊNCIA DE PODRIDÃO OU OUTRAS ALTERAÇÕES QUE TORNEM O PÊSSEGO IMPRÓPRIO PARA CONSUMO), LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA ESTRANHA VISÍVEL, PARASITAS. SEM UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, SEM CHEIRO E/OU SABOR ESTRANHOS, SEM RESÍDUOS DE PESTICIDAS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS, FRESCOS. ADEQUADOS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS.	3,24	1.134,00
21	150	UN	REPOLHO VERDE/ROXO: TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 1.200 A 2.200 GRAMAS A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, FRESCO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E ENFERMIDADES E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS, SEM TERRA ADERENTE, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. ADEQUADOS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS.	1,50	225,00
22	200	MAÇO	SALSINHA (TEMPERO VERDE): DE CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS, DEVEM APRESENTAR-SE VIÇOSOS, BRILHANTES, LIMPOS, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, MOFOS, BROTOS, SEM TALOS AMOLECIDOS OU FOLHAS ESCURECIDAS E MURCHAS, LIVRES DE ENFERMIDADES, INSETOS E LARVAS. DEVEM ESTAR FRESCOS. ADEQUADOS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATÓXICAS.	1,76	352,00
23	200	KG	TOMATE: DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E	2,96	592,00

		<p>CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS. SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR E AROMA PRÓPRIOS. AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.</p>	
TOTAL ESTIMADO			34.099,20

(ANEXO III)

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

Identificação da proposta de atendimento ao edital/chamada pública nº-----

I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

A – Grupo Formal:

Nome do Proponente:

CNPJ:

Endereço:

Município:

CEP:

Nome do representante legal:

CPF:

DDD/Fone:

Banco:

Nº da Agência:

Nº da Conta Corrente:

B – Grupo Informal:

Nome do Proponente:

Endereço:

Município:

CEP:

Nome da Entidade Articuladora:

CPF:

DDD/Fone:

FORNECEDORES PARTICIPANTES (GRUPO FORMAL E INFORMAL)

FORNECEDORES PARTICIPANTES (GRUPO FORMAL E INFORMAL)				
NOME	CPF	DAP	Nº DA	Nº DA CONTA

			AGÊNCIA	CORRENTE

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

Nome da Entidade:

CNPJ:

Endereço:

Município:

CEP:

Nome do representante:

CPF:

e-mail:

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

Nome do Agricultor Familiar	Produto	Unidade	Quantidade	Preço/Unidade	Valor Total	
					Total	
					Total	
					Total	
TOTAL PROJETO						

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

Produto	Unidade	Quantidade	Preço/Unidade	Valor Total por Produto
----------------	----------------	-------------------	----------------------	--------------------------------

TOTAL DO PROJETO				

IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

Local e Data:

Assinatura do Representante do Grupo Formal
Fone/E-mail:
CPF:

Local e Data:

Agricultores Fornecedores do Grupo Formal:

Assinatura

(Anexo IV)

Ficha técnica

Nome do fornecedor: _____

Designação do produto: _____

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: _____

Aditivos alimentares (corantes, conservantes): _____

Informação nutricional em 100 gramas ou por porção de _____ gramas

Calorias	Carboidratos	Proteínas	Lipídeos	Ferro	Cálcio	Sódio			

Tipo de embalagem: _____

Tempo de validade: _____

Conteúdo da embalagem: _____

AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2015
PARA CREDENCIAMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR
FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES

A Prefeitura Municipal de Renascença, através da Comissão Permanente de Licitação, designada pelo Prefeito Municipal, Sr. Lessir Canan Bortoli, através da Portaria nº 252 de 31 de dezembro de 2014, torna pública a realização de Credenciamento de Agricultores Familiares e dos Empreendedores Familiares Rurais ou de suas organizações para aquisição dos gêneros alimentícios para alimentação escolar, sendo:

ITEM	QTDE.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	150	KG	ABÓBRINHA VERDE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. COM CASCA FISA E BRILHANTE, FIRME, NÃO PODE MURCHA, NEM MELANDO.	2,81	421,50
02	700	UN	ALFACE. GRUPO: CRESPA, SUBGRUPO: VERDE. DEVE ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, FRESCA, FOLHAS LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS (INSETOS, LARVAS E OUTROS) E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVEM ESTAR ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. UNIDADES DE 350 GRAMAS.	1,76	1.232,00
03	100	KG	BATATA DOCE: DEVEM ESTAR LIMPAS, APRESENTAR PESO MÉDIO DE 200 À 300 GRAMAS A UNIDADE, COLORAÇÃO ROSA A ROXO, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS E OU PRAGAS. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIVRES DE ENFERMIDADES, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. ESTAREM ADEQUADAS AOS LIMITES	2,49	249,00

			MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS.		
04	250	KG	BERGAMOTA COMUM: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE.	0,99	247,50
05	150	KG	BETERRABA: LIMPA, COM COLORAÇÃO UNIFORME E CARACTERÍSTICA, SEM FOLHAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E ENFERMIDADES, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. SER COLHIDA AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADA AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 70 A 140 GRAMAS A UNIDADE. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS OU EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE APROPRIADA PARA O PRODUTO, CONTENDO 2 KG CADA. ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA.	2,28	342,00
06	500	KG	BOLACHA CASEIRA: DEVEM SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADAS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS, DE CARACTERES ORGANOLÉTICOS ANORMAIS. NÃO É TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFECÇÃO DAS BOLACHAS. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA	15,49	7.745,00

			DE 2 KG, ÍNTEGRA, ATÓXICA E BEM FECHADA. ROTULAGEM: NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.		
07	150	UN	BRÓCOLIS: DEVEM ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, FRESCAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS (INSETOS, LARVAS E OUTROS) E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVEM ESTAR ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS OU EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE APROPRIADA PARA O PRODUTO.	3,09	463,50
08	200	MAÇO	CEBOLINHA (TEMPERO VERDE): DE CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS, DEVEM APRESENTAR-SE VIÇOSOS, BRILHANTES, LIMPOS, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, MOFOS, BROTOS, SEM TALOS AMOLECIDOS OU FOLHAS ESCURECIDAS E MURCHAS, LIVRES DE ENFERMIDADES, INSETOS E LARVAS. DEVEM ESTAR FRESCOS. ADEQUADOS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATÓXICAS.	2,09	418,00

09	100	KG	<p>CENOURA: NÃO LENHOSAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E CARACTERÍSTICA, SEM FOLHAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E ENFERMIDADES E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 70 A 140 GRAMAS A UNIDADE. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS OU EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE APROPRIADA PARA O PRODUTO, CONTENDO 2 KG CADA. ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA.</p>	2,61	261,00
10	80	KG	<p>COUVE-MANTEIGA: FOLHAS FIRMES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, SEM MANCHAS, BEM DESENVOLVIDAS, LIVRE DE PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. TALOS VERDE OU ROXO.</p>	3,99	319,20
11	150	UN	<p>COUVE-FLOR: DEVEM ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, FRESCAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS (INSETOS, LARVAS E OUTROS) E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVEM ESTAR ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS OU EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE APROPRIADA PARA O PRODUTO.</p>	3,77	565,50

12	400	KG	<p>CUCA CASEIRA: DEVE SER PREPARADA COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. NÃO É TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES NA SUA CONFECCÃO. DEVE SE APRESENTAR SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ESTAR AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O SEU ASPECTO DEVERÁ SER DE MASSA ASSADA, SEM SINAIS DE QUEIMADURAS, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. NÃO DEVERÁ POSSUIR RECHEIO NEM COBERTURA QUE LEVE LEITE, CREME DE LEITE, NATA, CHANTILLY, LEITE CONDENSADO E OVOS CRUS EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, DESCARTÁVEL E RESISTENTE, ATÓXICA, BEM FECHADA OU EM BANDEJA DE ISOPOR COBERTO COM FILME PLÁSTICO. PESO EQUIVALENTE AO PRODUTO PRONTO. ROTULAGEM: NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	11,98	4.792,00
13	400	KG	<p>LARANJA PERA: MADURA, LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. COM COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA.</p>	1,99	796,00
14	400	KG	<p>MACARRÃO CASEIRO: DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESPEITANDO-SE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ESTAR ISENTO DE</p>	10,49	4.196,00

			MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA E APRESENTAR COR, TEXTURA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 2 KG, PLÁSTICA TRANSPARENTE, VIRGEM, ÍNTEGRA, ATÓXICA E BEM FECHADA.		
16	200	KG	MANDIOCA: BEM DESENVOLVIDA, FRESCA, FIRME, LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES. LIVRE DE TERRA, PARASITAS, LARVAS E DANOS FÍSICOS E/OU MECÂNICOS, SEM BROTO, RACHADURAS, MANCHAS. PRODUTO DESCASCADO, CRU E PICADO, OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE PROCESSAMENTO MÍNIMO DE VEGETAIS. DEVEM ESTAR ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. PRODUTO EM EMBALAGEM DE 2 KG PLÁSTICA, ATÓXICA, ASSÉPTICA E TRANSPARENTE.	3,66	732,00
15	50	KG	MEL: ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, E DE CORRETIVOS DE ACIDEZ, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESANTES, CONSERVADORES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA, NATURAIS E/OU SINTÉTICOS. PODERÁ SE APRESENTAR PARCIALMENTE CRISTALIZADO E NÃO APRESENTAR CAMELIZAÇÃO NEM ESPUMA SUPERFICIAL. DE ASPECTO LÍQUIDO, DENSO, VISCOSO, TRANSLÚCIDO OU PARCIALMENTE CRISTALIZADO, COR LEVEMENTE AMARELADA A CASTANHO-ESCURA, CHEIRO ADOCICADO E O SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ ESTAR AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO,	15,66	783,00

			MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. REGISTRADO, NO MÍNIMO, NO ÓRGÃO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO COMPETENTE-SIM. PODERÁ CONTER CRISTAIS DE GLICOSE COM A FORMA DE LÂMINAS LARGAS, IRREGULARES OU ALONGADAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 1 KG, PLÁSTICA TRANSPARENTE, VIRGEM, ÍNTEGRA, ATÓXICA E BEM FECHADA. NO RÓTULO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES E PROCEDÊNCIA.		
16	400	KG	MILHO-VERDE: ESPIGA SEM PALHA E SEM “CABELO”. GRÃOS BEM DESENVOLVIDOS, MACIOS E LEITOSOS, DE COR AMARELA CLARA BRILHANTE E CRISTALINA. COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE, LIVRES DE ENFERMIDADES, E SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ADEQUADOS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA.	3,49	1.396,00

17	500	KG	<p>PÃO CASEIRO: DEVE SER FRESCO, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESPEITANDO-SE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, DEVE ESTAR ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E QUALQUER OUTRO ORGANISMO, MICROORGANISMO E SUBSTÂNCIA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO E O EMPREGO DE MATERIAL CORANTE. O ASPECTO DO PÃO DEVERÁ SER DE MASSA COZIDA, O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO DEVE APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS. A COR DA PARTE EXTERNA DEVE SER AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA, OU DE ACORDO COM O TIPO; O MIOLO DEVE SER DE COR BRANCA, BRANCO-PARDA OU DE ACORDO COM O TIPO. O CHEIRO E O SABOR DEVEM SER PRÓPRIOS. CADA UNIDADE DEVE ESTAR ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, DESCARTÁVEL, ATÓXICA, CORRETAMENTE FECHADA. ROTULAGEM: NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p>	8,98	4.490,00
18	200	KG	<p>PÃO INTEGRAL: DEVE SER PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE, COM FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E/ OU FIBRA DE TRIGO E/OU FARELO DE TRIGO. DEVEM SER PROCESSADOS, MANIPULADOS, ACONDICIONADOS, ARMAZENADOS, CONSERVADOS E TRANSPORTADOS CONFORME AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ATENDENDO À LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA. CADA UNIDADE DEVE ESTAR ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, DESCARTÁVEL, ATÓXICA, BEM</p>	10,49	2.098,00

			FECHADA. ROTULAGEM: NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.		
19	100	KG	PEPINO: LIMPOS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E CARACTERÍSTICA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E ENFERMIDADES E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. TAMANHO MÉDIO, PESANDO NO MÁXIMO 100 GRAMAS A UNIDADE. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS OU EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE APROPRIADA PARA O PRODUTO, CONTENDO 2 KG CADA. ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA.	2,49	249,00
20	350	KG	PÊSSEGO: DEVEM APRESENTAR-SE SÃO (AUSÊNCIA DE PODRIDÃO OU OUTRAS ALTERAÇÕES QUE TORNEM O PÊSSEGO IMPRÓPRIO PARA CONSUMO), LIMPOS, ISENTO DE MATÉRIA ESTRANHA VISÍVEL, PARASITAS. SEM UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, SEM CHEIRO E/OU SABOR ESTRANHOS, SEM RESÍDUOS DE PESTICIDAS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS, FRESCOS. ADEQUADOS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS.	3,24	1.134,00
21	150	UN	REPOLHO VERDE/ROXO: TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 1.200 A 2.200 GRAMAS A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE	1,50	225,00

			DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, FRESCO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E ENFERMIDADES E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS, SEM TERRA ADERENTE, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. ADEQUADOS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM CAIXAS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS.		
22	200	MAÇO	SALSINHA (TEMPERO VERDE): DE CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS, DEVEM APRESENTAR-SE VIÇOSOS, BRILHANTES, LIMPOS, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, MOFOS, BROTOS, SEM TALOS AMOLECIDOS OU FOLHAS ESCURECIDAS E MURCHAS, LIVRES DE ENFERMIDADES, INSETOS E LARVAS. DEVEM ESTAR FRESCOS. ADEQUADOS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATÓXICAS.	1,76	352,00
23	200	KG	TOMATE: DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS. COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS. SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR E AROMA PRÓPRIOS. AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. ADEQUADAS AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS FIXADOS PELA ANVISA. MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	2,96	592,00
TOTAL ESTIMADO					34.099,20

O Edital completo poderá ser obtido junto a Prefeitura Municipal de Renascença, sito Rua Getulio Vargas, nº 901, no horário das 8:00h às 11:30h e das 13:30 às 17:30, de segunda a sexta-feira ou pelo site www.renascenca.pr.gov.br.

O acesso ao credenciamento é livre para todos os agricultores familiares, que se enquadrarem as normas do edital, a partir da data de publicação deste edital e até as 09:00 horas do dia 12 de março de 2015 e ainda a qualquer tempo.

Esclarecimento adicionais relativos ao presente edital serão prestados pelo Setor de Licitações e Contratos do Município, fone/fax (0XX46) 3550-8300 (Prefeitura) / 3550-8316 (Departamento de Licitações).

Renascença, 12 de fevereiro de 2015

LURDES DALL AGNOL STIZ
Presidente da Comissão
Permanente de Licitações