



**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 028/2024**  
**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024**

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR. EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

**PREÂMBULO**

A Prefeitura Municipal de Cordisburgo, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua São José, nº 977, inscrita no CNPJ sob nº 18.116.137/0001-71, representada neste ato pelo(a) Prefeito(a) Municipal, o(a) Senhor(a) José Maurício Gomes, no uso de suas prerrogativas legais, através da Secretaria Municipal de Educação e da Comissão de Contratação, divulga para conhecimento do público interessado que no local, hora e data adiante indicados, em sessão pública, receberá as propostas **PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL**, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, durante o ano de 2024 com fundamento no §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do CD/FNDE relativas ao PNAE.

Os interessados (Grupos Formais, informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e projeto de venda em:

LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDISBURGO

DATA: Até 14/03/2024

HORÁRIO: Até 16:00 horas

**1 - DA ABERTURA**

1.1. - A comissão de contratação, realizará a abertura dos envelopes em sessão pública a ser realizada, conforme abaixo indicado:

LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDISBURGO

DATA : 19/03/2024

HORÁRIO: 10:00 horas.

1.2. - Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente, de caráter público que impeça a realização deste evento na data acima mencionada, a Chamada Pública ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.



## 2 - DAS PUBLICAÇÕES E INTIMAÇÕES

2.1. - Todas as publicações e intimações, inclusive para fins de recurso, serão feitas no órgão de divulgação oficial do Município, que é o quadro de avisos afixado no hall de entrada da Prefeitura, conforme dispõe a Lei Municipal nº 1413/2005 e no sítio eletrônico oficial <https://cordisburgo.mg.gov.br/>.

## 3 - DO OBJETO

3.1. - Constitui objeto desta Chamada Pública a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados à merenda escolar, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações e preços de aquisição dos gêneros alimentícios no Anexo I deste Edital.

## 4 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DA FONTE DE RECURSO

4.1. - As despesas decorrentes desta Chamada Pública correrão à conta das dotações orçamentárias nºs. 02.05.020-12.361.0427.2055 - 3.3.90.30.00; 02.05.020-12.365.0427.2158-3.3.90.30.00; 02.05.020-12.365.0427.2168-3.3.90.30.00 fontes de recursos 1550/1552

## 5 - DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO E DO PROJETO DE VENDA

5.1. - A documentação será recebida separadamente em envelopes fechados e com a seguinte descrição:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDISBURGO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 028/2024

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024

ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

NOME DO INTERESSADO: \_\_\_\_\_

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDISBURGO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 028/2024

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024

ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

NOME DO INTERESSADO: \_\_\_\_\_

5.2. - Os documentos deverão ser apresentados da seguinte forma:

a) dentro do prazo de validade, para aqueles cuja validade possa expirar. Na hipótese do documento não conter expressamente o prazo de validade, deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre a validade do mesmo. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 90 (noventa) dias, a partir da data de sua emissão.

## 6 - DO ENVELOPE Nº 01 - DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

6.1. - Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020 que dispõe sobre o PNAE.

6.1.1. - Os Agricultores Familiares e os Empreendedores Familiares Rurais poderão se apresentar como:

a) Grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica;

b) Grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;

c) Fornecedor individual: detentor de DAP Física.

## 6.2. - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (NÃO ORGANIZADO EM GRUPO)

6.2.1. - No envelope nº 01, o Fornecedor Individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

b) o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

c) a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

d) a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme Anexo III.

## 6.3. - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

6.3.1. - No envelope nº 01, o Grupo Informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

b) o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;



c) a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

d) a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, conforme Anexo III.

#### 6.4. - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL:

6.4.1. - No envelope nº 01, o Grupo Formal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

a) a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

c) a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

d) as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

e) a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperadores, conforme Anexo III;

f) a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme Anexo III.I;

g) a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

6.6. - Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise do agente de contratação OU comissão de contratação.

#### 7 - ENVELOPE Nº 02 - DO PROJETO DE VENDA

7.1. 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 Anexo IV.

7.2. - A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata 02 (dois) dias após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 05 (cinco) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 10 (dez) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

7.3. - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020 que dispõe sobre o PNAE.



7.4. - 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.

7.5. - Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da comissão de contratação.

## 8 - DO PROCEDIMENTO

8.1. - A comissão de contratação poderá, durante a análise da documentação para habilitação e dos projetos de venda, convocar os interessados para quaisquer esclarecimentos, porventura necessários ou para complementar a instrução do processo.

8.2. - Serão habilitados e classificados todos os interessados que satisfizerem as exigências contidas neste Edital.

## 9 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

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

9.2. - Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- a) o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- b) 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;
- c) o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- d) o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

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

- a) os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes;
- b) 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;
- c) os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP).



9.3.1. - A aquisição dos gêneros alimentícios de que trata a alínea “a”, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.

9.3.2. - Para efeitos do disposto na alínea “a”, 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).

9.3.3. - No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto na alínea “a”, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

9.3.4. - No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto na alínea “c”, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica.

9.3.5. - 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.

9.4 Caso a Prefeitura não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos subitens 9.1, 9.2 e 9.3.

## 10 - DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

10.1. - O(s) fornecedor(es) classificado(s) provisoriamente em primeiro lugar deverá(ão) entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na Rua Prefeito Joaquim Goulart Junior, nº 85, Centro, Cordisburgo/ MG até 10 (dez) dias contados da divulgação do resultado final, no horário de 08:00 às 11:00 para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas aos testes de aceitabilidade e análises necessários, sob coordenação da nutricionista Responsável Técnico do PNAE vinculado à Prefeitura, que poderá contar com o respaldo do Conselho de Alimentação Escolar – CAE.

10.2. - O resultado da análise será publicado em 05 (cinco) dias após o prazo da apresentação das amostras.

Nº	PRODUTOS
1	<b>ABACAXI</b> - Graúdo. Classificação: grupo I (polpa amarela), subgrupo: colorido (até 50% da casca amarelo- alaranjada), classe: 3 (peso do fruto maior que 1,500kg até 1,800kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de



	espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
<b>2</b>	<b>ABÓBORA MORANGA</b> - Híbrida casca tem que ser grossa e de cor verde escura, brilhante e firme. Tamanho grande pesando entre 1,8 e 2,0 kg, uniformes, sem defeitos, intactas com a polpa alaranjada, bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
<b>3</b>	<b>ALFACE AMERICANA</b> - De qualidade extra. Tamanho médio (pés com aproximadamente 0,5 Kg). O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas ou apodrecidas. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.
<b>4</b>	<b>ALFACE CRESPA</b> - De qualidade extra. Tamanho médio (pés com aproximadamente 0,5 Kg). O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas ou apodrecidas. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.
<b>5</b>	<b>ALHO</b> - Tamanho grande, gráudo de calibre 5 características gerais: de boa qualidade, compactos e firmes. devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada
<b>6</b>	<b>BANANA PRATA</b> - Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em pencas íntegras.
<b>7</b>	<b>BATATA INGLESA</b> - Lavada nº1, tamanho médio, sem brocas e sem brotos. Características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estarem livres de enfermidades. estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
<b>8</b>	<b>CEBOLA BRANCA</b> - Firme, limpa, lisa, sem ruga, bem formada, de aparência e cor viva. Tamanho entre 12 e 17 cm de comprimento, máximo 2,5cm de diâmetro. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
<b>9</b>	<b>CEBOLINHA</b> - Verde fina in natura, 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, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.
<b>10</b>	<b>CENOURA</b> - Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem



	fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
11	<b>CHUCHU</b> - Extra AA, de primeira qualidade, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. 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.
12	<b>COUVE</b> - Tipo manteiga de tamanho médio, molhos entre 5 a 6 folhas, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, molhos de 400 g cada. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
13	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> - Tipo 1, safra nova constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em embalagens próprias, embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
14	<b>FEIJÃO PRETO</b> - Tipo 1, safra nova constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em sacas íntegras, sem furos ou resquícios de bolores, carunchos e etc.
15	<b>LARANJA PÊRA</b> - Sem brocas, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
16	<b>MAMÃO FORMOSA</b> - De primeira, porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 kg (um quilo) a 1,3 kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá ser firme, com coloração amareladas, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. as frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
17	<b>MANDIOCA</b> - Tipo branco-amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
18	<b>MELANCIA</b> - Redonda, graúda - livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e



	intacta, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
<b>19</b>	<b>MEXERICA POKAN</b> - De qualidade extra. Fruto maduro, sem sinais de podridão ou problemas na polpa ou casca. O produto deve estar limpo e livre de parasitas. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
<b>20</b>	<b>MILHO VERDE</b> - Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.
<b>21</b>	<b>PIMENTÃO</b> - Íntegros e frescos, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
<b>22</b>	<b>REPOLHO</b> - Verde ou roxo, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada, in natura extra, fresco, firme, odor característico. 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. Repolho verde ou roxo, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
<b>23</b>	<b>SALSINHA</b> - In natura extra, com coloração verde escuro, frescas, separados em molhos padronizados em 100g, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas, de colheita recente.
<b>24</b>	<b>TOMATE ANDREA</b> - In natura, oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento (“tomate salada”), classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
<b>25</b>	<b>TOMATE CEREJA</b> - Em início de maturação, fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (gráudo, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se maturação entre 60 à 80%.
<b>26</b>	<b>VAGEM</b> - Leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras, fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.



## 11 - DAS OBRIGAÇÕES DO BENEFICIÁRIO

11.1. - Caberá ao beneficiário fornecer os alimentos conforme especificado no Anexo I deste Edital e respeitar o cronograma abaixo:

<b>PRODUTOS</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>LOCAL DA ENTREGA</b>	<b>PERIODICIDADE DE ENTREGA</b>
<b>ABACAXI</b> Graúdo. Classificação: grupo I (polpa amarela), subgrupo: colorido (até 50% da casca amarelo- alaranjada), classe: 3 (peso do fruto maior que 1,500kg até 1,800kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	<b>380</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>ABÓBORA MORANGA</b> De qualidade extra. Tamanho médio (pés com aproximadamente 0,5 Kg). O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas ou apodrecidas. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.	<b>250</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>ALFACE AMERICANA</b> Qualidade extra. Tamanho médio (pés com aproximadamente 0,5 Kg). O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas ou apodrecidas. Não poderá apresentar	<b>40</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias



folhas murchas, despencando e descoloridas. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.			
<b>ALFACE CRESPA</b> De qualidade extra. Tamanho médio (pés com aproximadamente 0,5 Kg). O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas ou apodrecidas. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.	<b>40</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>ALHO</b> Tamanho grande, gráudo de calibre 5 características gerais: de boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	<b>30</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>BANANA PRATA</b> Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em pencas íntegras.	<b>750</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>BATATA INGLESA</b> Lavada nº1, tamanho médio, sem brocas e sem brotos. Características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos	<b>350</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias



resistentes, conforme quantidade solicitada.			
<b>CEBOLA BRANCA</b> Firme, limpa, lisa, sem ruga, bem formada, de aparência e cor viva. Tamanho entre 12 e 17 cm de comprimento, máximo 2,5cm de diâmetro. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	<b>450</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>CEBOLINHA</b> Verde fina in natura, 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, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	<b>50</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>CENOURA</b> Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	<b>380</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias

<b>CHUCHU</b> Extra AA, de primeira qualidade, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física,	<b>150</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
---	------------	---	------------------



mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.			
<b>COUVE</b> Tipo manteiga de tamanho médio, molhos entre 5 a 6 folhas, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, molhos de 400 g cada. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	<b>50</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>FEIJÃO CARIOCA</b> Tipo 1, safra nova constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em embalagens próprias, embalagem deve estar integra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	<b>380</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>FEIJÃO PRETO</b> Tipo 1, safra nova constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em sacas íntegras, sem furos ou resquícios de bolores, carunchos e etc.	<b>350</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>LARANJA PÊRA</b> Sem brocas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	<b>750</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>MAMÃO FORMOSA</b>	<b>390</b>	E.M. Octacílio	De 15 em 15 dias



<p>De primeira, porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 kg (um quilo) a 1,3 kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá ser firme, com coloração amareladas, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. as frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>		<p>Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85</p>	
<p><b>MANDIOCA</b> Tipo branco-amarela, raízes grandes, no grau normal devolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	<p><b>580</b></p>	<p>E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85</p>	<p>De 15 em 15 dias</p>
<p><b>MELANCIA</b> Redonda, graúda - livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</p>	<p><b>450</b></p>	<p>E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85</p>	<p>De 15 em 15 dias</p>



<p><b>MEXERICA POKAN</b> Qualidade extra. Fruto maduro, sem sinais de podridão ou problemas na polpa ou casca. O produto deve estar limpo e livre de parasitas. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	<p><b>390</b></p>	<p>E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85</p>	<p>De 15 em 15 dias</p>
<p><b>MILHO VERDE</b> Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.</p>	<p><b>600</b></p>	<p>E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85</p>	<p>De 15 em 15 dias</p>
<p><b>PIMENTÃO</b> Verde, íntegros e frescos, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto</p>	<p><b>350</b></p>	<p>E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85</p>	<p>De 15 em 15 dias</p>
<p><b>REPOLHO</b> Verde ou roxo, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada, in natura extra, fresco, firme, odor característico. 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. Repolho verde ou roxo, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	<p><b>220</b></p>	<p>E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85</p>	<p>De 15 em 15 dias</p>
<p><b>SALSINHA</b> In natura extra, com coloração verde escuro, frescas, separados em molhos padronizados em 100 g, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos</p>	<p><b>50</b></p>	<p>E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85</p>	<p>De 15 em 15 dias</p>



à superfície externa, insetos, parasitas e larvas, de colheita recente.			
<b>TOMATE ANDREA</b> In natura, oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento (“tomate salada”), classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	<b>450</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>TOMATE CEREJA</b> Em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (grauído, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se maturação entre 60 à 80%.	<b>220</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias
<b>VAGEM</b> Leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras, fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	<b>350</b>	E.M. Octacílio Negrão de Lima R. Prefeito Joaquim G. Júnior, nº 85	De 15 em 15 dias



11.2. - Manter-se durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública.

11.3. - O Município se reserva ao direito de, a qualquer momento, solicitar a atualização dos documentos.

11.4 - Priorizar os gêneros alimentícios da safra do ano de entrega do produto à escola.

## 12 - DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

12.1. - O preço a ser pago ao agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ou suas organizações pela venda do gênero alimentício é o preço de aquisição constante do Anexo I deste Edital, conforme o art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020.

12.2. - O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, através de Autorização de Fornecimento, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

12.3. - Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir da regularização dos mesmos e sua reapresentação.

12.4. - O Município poderá sustar o pagamento a que o beneficiário tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes da contratação e/ou não recolhimento de multa aplicada.

12.5. - Os pagamentos efetuados ao beneficiário não a isentarão de suas obrigações e responsabilidades vinculadas à execução do contrato, especialmente aquelas relacionadas com a qualidade.

12.6. - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = N \times VP \times I$$

onde:

EM = Encargos moratórios;

VP = Valor da parcela em atraso;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento (vencimento) e a do efetivo pagamento;

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX / 100)$$

30

TX = Percentual da taxa de juros de mora mensal definida no Edital/Contrato.



## 13 – CONTRATO

13.1. - Os projetos de venda selecionados resultarão na celebração de 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, regido pela Lei 14.133/2021 e demais dispositivos legais aplicáveis, com validade até 31/12/2024, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo.

## 14 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

a) para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/Ano/Entidade Executora;

b) para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:  $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$  (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

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

14.3. - Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma Chamada Pública e sejam correlatos nutricionalmente, e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do Conselho de Alimentação Escolar – CAE.

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

14.5. - Cópias do Edital e seus Anexos serão fornecidas, gratuitamente, mediante recibo, nos horários de 08:00 às 11:00 horas, no endereço rua São José, 977, Centro, Cordisburgo, no e-mail [licitacao@cordisburgo.mg.gov.br](mailto:licitacao@cordisburgo.mg.gov.br) ou através do site <https://cordisburgo.mg.gov.br/>.

14.6. - As impugnações, razões do recurso e contrarrazões deverão ser encaminhadas, por escrito, ao agente de contratação OU comissão de contratação, no endereço mencionado no item acima ou enviado para o e-mail [licitacao@cordisburgo.mg.gov.br](mailto:licitacao@cordisburgo.mg.gov.br).



14.7. - Quaisquer elementos, informações ou esclarecimentos relativos a esta Chamada Pública serão prestados pela servidora Vivian Liboreiro da Silva Araújo através do telefone (31) 3715-1387 ou do e-mail [licitacao@cordisburgo.mg.gov.br](mailto:licitacao@cordisburgo.mg.gov.br).

14.8. - Fazem parte integrante deste Edital os Anexos I, II, III, IV e V.

14.9. - Fica eleito o foro da Comarca de Paraopeba, Estado de Minas Gerais, para solucionar quaisquer questões oriundas desta Chamada Pública.

Prefeitura Municipal de Cordisburgo, aos 23 de Fevereiro de 2024.

Antônio Luiz de Souza  
Secretário(a) Municipal de Educação



ANEXO I AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 028/2024, CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024

ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E PREÇOS DE AQUISIÇÃO

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição R\$*	
				Valor Unitário	Valor Total
<b>1</b>	<b>ABACAXI</b> Graúdo. Classificação: grupo I (polpa amarela), subgrupo: colorido (até 50% da casca amarelo- alaranjada), classe: 3 (peso do fruto maior que 1,500kg até 1,800kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG	380	9,83	3.735,40
<b>2</b>	<b>ABÓBORA MORANGA</b> De qualidade extra. Tamanho médio (pés com aproximadamente 0,5 Kg). O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas ou apodrecidas. Não	KG	250	4,94	1.235,00



	poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.				
<b>3</b>	<b>ALFACE AMERICANA</b> Qualidade extra. Tamanho médio (pés com aproximadamente 0,5 Kg). O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas ou apodrecidas. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.	KG	40	3,79	151,60
<b>4</b>	<b>ALFACE CRESPA</b> De qualidade extra. Tamanho médio (pés com aproximadamente 0,5 Kg). O produto deve estar limpo, livre de parasitas, folhas amareladas ou apodrecidas. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.	KG	40	5,20	208,00
<b>5</b>	<b>ALHO</b> Tamanho grande, graúdo de calibre 5 características gerais: de boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	KG	30	21,35	640,50
<b>6</b>	<b>BANANA PRATA</b> Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em pencas íntegras.	KG	750	8,16	6.120,00
<b>7</b>	<b>BATATA INGLESA</b>	KG	350	7,84	2.744,00



	<p>Lavada nº1, tamanho médio, sem brocas e sem brotos. Características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>				
<b>8</b>	<p><b>CEBOLA BRANCA</b> Firme, limpa, lisa, sem ruga, bem formada, de aparência e cor viva. Tamanho entre 12 e 17 cm de comprimento, máximo 2,5cm de diâmetro. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	KG	450	6,30	2.835,00
<b>9</b>	<p><b>CEBOLINHA</b> Verde fina in natura, 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, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.</p>	KG	50	20,22	1.011,00
<b>10</b>	<p><b>CENOURA</b> Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as</p>	KG	380	7,63	2.899,40



	características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.				
<b>11</b>	<b>CHUCHU</b> Extra AA, de primeira qualidade, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. 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.	KG	150	6,40	960,00
<b>12</b>	<b>COUVE</b> Tipo manteiga de tamanho médio, molhos entre 5 a 6 folhas, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, molhos de 400 g cada. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	50	16,46	823,00
<b>13</b>	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> Tipo 1, safra nova constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em embalagens próprias, embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	KG	380	8,54	3.245,20
<b>14</b>	<b>FEIJÃO PRETO</b> Tipo 1, safra nova constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15% isento de	KG	350	8,17	2.859,50



	material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em sacas íntegras, sem furos ou resquícos de bolores, carunchos e etc.				
15	<b>LARANJA PÊRA</b> Sem brocas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	750	4,63	3.472,50
16	<b>MAMÃO FORMOSA</b> De primeira, porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 kg (um quilo) a 1,3 kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá ser firme, com coloração amareladas, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. as frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam	KG	390	6,29	2.453,10



	sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.				
<b>17</b>	<b>MANDIOCA</b> - Tipo branco-amarela, raízes grandes, no grau normal devolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	580	5,00	2.900,00
<b>18</b>	<b>MELANCIA</b> - Redonda, graúda - livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	450	3,37	1.516,50
<b>19</b>	<b>MEXERICA POKAN</b> - De qualidade extra. Fruto maduro, sem sinais de podridão ou problemas na polpa ou casca. O produto deve estar limpo e livre de parasitas. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	390	7,88	3.073,20
<b>20</b>	<b>MILHO VERDE</b> Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.	KG	600	3,71	2.226,00
<b>21</b>	<b>PIMENTÃO</b>	KG	350	8,10	2.835,00



	Verde, íntegros e frescos, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto				
<b>22</b>	<b>REPOLHO</b> Verde ou roxo, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada, in natura extra, fresco, firme, odor característico. 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. Repolho verde ou roxo, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	220	4,59	1.009,80
<b>23</b>	<b>SALSINHA</b> In natura extra, com coloração verde escuro, frescas, separados em molhos padronizados em 100 g, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas, de colheita recente.	KG	50	17,66	883,00
<b>24</b>	<b>TOMATE ANDREA</b> In natura, oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento (“tomate salada”), classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação	KG	450	8,86	3.987,00



	e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.				
<b>25</b>	<b>TOMATE CEREJA</b> Em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (graúdo, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se maturação entre 60 à 80%.	KG	220	18,77	4.129,40
<b>26</b>	<b>VAGEM</b> Leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras, fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	350	7,61	2.663,50



ANEXO II AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 028/2024, CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024

MINUTA DO CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEM LICITAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, representada neste ato pelo(a) Prefeito(a) Municipal, o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal, grupo informal ou fornecedor individual), situado à Av. \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, em (município), inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, (para grupo formal), CPF sob nº \_\_\_\_\_ (para grupos informais e individuais), doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 001/2024, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1. - 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, descritos no quadro previsto na Cláusula Quinta, todos de acordo com a Chamada Pública nº 001/2024, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

2.1. - O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quinta deste Contrato e no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:

3.1. - O limite individual de venda do CONTRATADO para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/Ano/Entidade Executora, e deve obedecer às regras da Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020.

CLÁUSULA QUARTA:

4.1. - O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras do CONTRATANTE, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 10/12/2024.

4.2. - A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública nº 001/2024, conforme especificado no Anexo I do Edital.



**CLÁUSULA QUINTA:**

5.1. - Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

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

5.3. - O preço de aquisição é o preço pago ao CONTRATADO e no cálculo do preço já foram 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.

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição R\$*	
					Valor Unitário	Valor Total

Valor Total do Contrato: R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

5.4. - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = N \times VP \times I$$

onde:

EM = Encargos moratórios;

VP = Valor da parcela em atraso;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento (vencimento) e a do efetivo pagamento;

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX / 100)$$

30

TX = Percentual da taxa de juros de mora mensal definida no Edital/Contrato.

**CLÁUSULA SEXTA:**



6.1. - No valor mencionado na Cláusula Quinta 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, cabendo ao CONTRATADO manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública.

#### CLÁUSULA SÉTIMA:

7.1. - As despesas decorrentes desta Chamada Pública correrão à conta das dotações orçamentárias nºs. 02.05.020-12.361.0427.2055 - 3.3.90.30.00; 02.05.020-12.365.0427.2158-3.3.90.30.00; 02.05.020-12.365.0427.2168-3.3.90.30.00 fontes de recursos 1550/1552

#### CLÁUSULA OITAVA:

8.1. - O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quinta, subitem 5.2, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

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

#### CLÁUSULA NONA:

9.1. - O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

#### CLÁUSULA DÉCIMA:

10.1. - O CONTRATADO deverá guardar pelo prazo de 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 PRIMEIRA:

11.1. - O CONTRATANTE se compromete a guardar pelo prazo de cinco anos estabelecido no §7º do artigo 60 da Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020 que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.



#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

12.1. - É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO 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 TERCEIRA:

13.1. - O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público 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;
- e) sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

14.1. - 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 QUINTA:

15.1. - A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo CONTRATANTE ou pela legislação.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

16.1. - O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 001/2024, pela Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020, pela Lei nº 14.133/2021 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

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



**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

18.1. - 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, ou por e-mail transmitido pelas partes.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA:**

19.1. - Os gêneros alimentícios a serem entregues ao CONTRATANTE devem ser os definidos na Chamada Pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do Conselho de Alimentação Escolar – CAE.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA:**

20.1. - Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, consoante Cláusula Décima Oitava, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:**

21.1. - O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos mediante o cronograma apresentado na Cláusula Quarta ou até 31/12/2024.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:**

22.1. - É competente o Foro da Comarca de Paraopeba/MG para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

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

\_\_\_\_\_, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
CONTRATADO  
(Individual ou Grupo Informal)

**OU**

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA  
(Grupo Formal)



---

CONTRATANTE  
(Prefeito Municipal)

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_  
Nome Completo: \_\_\_\_\_  
CPF nº \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_  
Nome Completo: \_\_\_\_\_  
CPF nº \_\_\_\_\_



ANEXO À MINUTA DO CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEM LICITAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

Atesto que (nome da Entidade Executora) \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, representada por (nome do representante legal) \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_ recebeu em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ ou durante o período de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ a \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ do \_\_\_\_\_ (nome do fornecedor) \_\_\_\_\_ os produtos abaixo relacionados:

Produtos Convencionais					
Nº	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição R\$	
				Valor Unitário	Valor Total*

\*Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

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

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

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Representante da Entidade Executora

\_\_\_\_\_  
Representante do Grupo Fornecedor

\_\_\_\_\_  
Ciente: Representante da Entidade Articuladora



ANEXO III AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 028/2024, CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024

### DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

Eu, \_\_\_\_\_, nacionalidade \_\_\_\_\_, portador(a) do CPF nº \_\_\_\_\_, Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, expedida por \_\_\_\_\_, residente e domiciliado em \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, DECLARO expressamente que:

Os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção própria.

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

Nome legível e assinatura



ANEXO IV AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 028/2024, DISPENSA DE LICITAÇÃO  
Nº 013/2024, CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024.

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE (GRUPO FORMAL)

Eu, \_\_\_\_\_, nacionalidade \_\_\_\_\_, portador(a) do CPF nº \_\_\_\_\_, Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, expedida por \_\_\_\_\_, residente e domiciliado em \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, DECLARO expressamente que:

Sou representante legal da associação/cooperativa \_\_\_\_\_, portadora do CNPJ nº \_\_\_\_\_, com sede em \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, responsável pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados.

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Nome legível e assinatura



ANEXO V AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 028/2024, CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024.

MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

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



MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº ____/____						
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO INFORMAL						
1. Nome do Proponente		2. CPF				
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP		
6. E-mail		7. Fone				
8. Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone		
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES						
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade		2. CNPJ			3. Município	
4. Endereço				5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		
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
Total do projeto						
OBS.: * Preço publicado no Edital Nº ____/____ (o mesmo que consta na Chamada Pública).						
V - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos	



Total do projeto		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura

### MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº ____ / ____					
I - IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. N.º DAP Física		9. Banco		10. Agência	
11. Conta n.º					
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FMDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do Representante e e-mail				7. CPF	
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição* /Unidade		5. Cronograma de entrega dos produtos
			4.1 Unitário	4.2 Total	
Total do projeto					
OBS.: * Preço publicado no Edital Nº ____ / ____ (o mesmo que consta na Chamada Pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual			Fone/E-mail:	