



TERMO DE REFERÊNCIA AGRICULTURA FAMILIAR

1- DO OBJETO

- 1.1. Constitui objeto da presente Chamada Pública a Aquisição de Gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, destinados aos alunos matriculados na Rede Pública de Ensino de Mocajuba/PA, vinculados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de acordo com as especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 1.2. A presente Chamada deverá priorizar os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.
- 1.3. A presente aquisição destina-se às modalidades de ensino fundamental, quilombolas, pré-escola, creche, educação de jovens e adultos e atendimento educacional especializado, em consonância com a Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução nº 20, de 02 de Dezembro de 2020 e Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021.

2- JUSTIFICATIVA

2.1. Esta Administração, através da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, tem obrigação legal de oferecer alimentação de qualidade, que é um direito constitucional assegurado pelo art. 205 da Constituição Federal, em observância aos termos da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20 de 2020 e Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021 e Lei nº 11.947 de 16 de Junho de 2009, alterada pela Le nº 14.660 de 23 de agosto de 2023, para incluir no art.14 grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher, que dispõe:

Art. 1º O art. 14 da <u>Lei nº 11.947</u>, de 16 de junho de 2009, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor





familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

§ 3º A aquisição dos gêneros alimentícios de que trata o caput deste artigo, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido." (NR)

- 2.3. A presente Chamada Pública tem como objetivo, garantir a aquisição de produtos naturais e de melhor qualidade; de atender as particularidades agrícolas locais; de respeitar hábitos alimentares regionalizados; de buscar o menor custo possível dos alimentos e de priorizar os agricultores familiares de menor porte, visando a participação de Grupos Formais, Grupos Informais ou Fornecedores Individuais, baseando-se no Manual de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a alimentação escolar.
- 2.4. O presente procedimento de chamada pública visa atender aos alunos da rede municipal de ensino, através do fornecimento de Alimentação escolar de qualidade, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis ao corpo discente, por meio de ações de educação alimentar, nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo, bem como, ao atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE.

3- CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO PRODUTO

- 3.1. Os Gêneros Alimentícios a serem adquiridos constam no ANEXO A, para o ano letivo confeccionados pela Equipe Técnica de Nutricionistas do DAE. Nesta pauta estão especificadas as unidades de medida de cada gênero, quantidade programada para cada gênero e tipo de embalagem e validade. Para os itens da pauta, a validade deve ser observada de acordo com as especificações do anexo.
- 3.2. Os produtos devem ter sido produzidos no máximo até 30 dias da data de entrega no local especificado neste termo.
- 3.3. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico do programa.





- 3.4 Os produtos alimentícios a serem adquiridos devem atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade:
- a) Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/Ministério da Saúde) e/ou Vigilância Sanitária estadual/municipal, dentro de suas respectivas competências;
- b) Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/ MAPA) ou Serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM)

<u>Observação:</u> os produtos "in natura", sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária. Já produtos de origem animal, necessitam dessa avaliação.

4 - CRITÉRIOS PARA ESCOLHA DO FORNECEDOR

- 4.1. 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.
- 4.2. Entre o grupo 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 do território rural terá prioridade sobre o do Estado e do País.
- c) O grupo de projetos do Estado terá prioridade sobre o do País.
- 4.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção;
- a) Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas, não havendo prioridade entre elas.
- b) Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos segundo Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.
- 4.4. Caso não se obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos acima.
- 4.5. Considera-se fornecedor local, aquele cuja sede do empreendimento esteja sediada no Município de Mocajuba, bem como seus cooperados.





4.6. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução nº 20, de 02 de Dezembro de 2020 e Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021.

5- PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO DO OBJETO

- 5.1. A Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, através da equipe de Nutricionistas do Programa de Alimentação Escolar, com apoio da Secretaria Municipal de Saúde representada pelo Departamento de Vigilância Sanitária, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade). Ressaltando que realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.
- 5.2. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMEC. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.
- 5.3. A execução do objeto será acompanhada, fiscalizada e avaliada por representante(s) da Contratante, devidamente designado(s) como fiscal(is) do contrato e/ou comissão, de acordo com o previsto no Art. 67 da Lei nº 8.666/93 e alterações;
- 5.4. A fiscalização será exercida no interesse da CONTRATANTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e/ou prepostos;
- 5.5. A Fiscalização do contrato não permitirá, sob nenhuma hipótese, que empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com aquelas estabelecidas no instrumento contratual:
- 5.6. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pelo fornecimento dos produtos, à CONTRATANTE é reservado o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o objeto, diretamente ou por prepostos designados, devendo ainda:



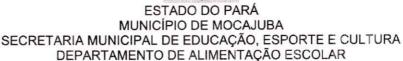


- a) Observar o fiel adimplemento das disposições contratuais;
- b) Ordenar a suspensão do fornecimento dos produtos contratados se estiver em desacordo com o pactuado, sem prejuízo das penalidades a que está sujeita a CONTRATADA, garantido o contraditório;
- c) Exigir da CONTRATADA todos os documentos estabelecidos neste Termo, Edital e no instrumento Contratual:
- d) Conferir se os produtos entregues estão conforme as especificações contidas no Termo de Referência e na proposta vencedora.
- e) Atestar e encaminhar para fins de pagamento, as Notas Fiscais/Faturas;
- f) Notificar por escrito o atraso na entrega dos produtos, ou o descumprimento de quaisquer cláusulas contratuais à CONTRATANTE, para conhecimento e providências junto ao setor competente no sentido da aplicação das sanções cabíveis;
- g) Manter contato com o preposto/representante da CONTRATADA com vistas a garantir o cumprimento integral da contratação;
- h) Manter constante avaliação quantitativa e qualitativa da entrega do objeto, inclusive ratificando junto a CONTRATADA os produtos recebidos;
- 5.7. A Fiscalização do objeto poderá exigir uma vez comprovada a necessidade, o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da contratada que, por justas razões, vier a desmerecer a confiança, e embarace a fiscalização ou ainda que venha a se conduzir de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções, que lhe foram delegadas;
- 5.8. Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto deste Termo deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 5.9. As providências que ultrapassarem a competência do Fiscal do contrato e suplente, deverão ser comunicadas por este em tempo hábil à CONTRATANTE, para a adoção das medidas necessárias à continuidade da execução do contrato.

6- PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.1. O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura, com validade e eficácia legal após a publicação do respectivo extrato no Diário Oficial.



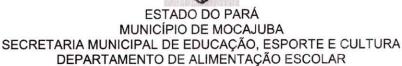




7- DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

- 7.1. Os gêneros alimentícios poderão ser solicitados semanal, quinzenal ou mensalmente, conforme a necessidade do Departamento. Com exceção do recesso escolar e deverão ser entregue em até 03 (três) dias, contados do recebimento pela Contratada da solicitação formal emitida pela Contratante.
- 7.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pelos fornecedores diretamente no Departamento de Alimentação Escolar, localizado à Rua Nossa Senhora do Pilar S/N, térreo do Estádio Municipal, Bairro da Fazenda, Mocajuba/PA, de segunda a sexta feira, das 08h às 11h e das 14h às 17h, em dias de efetivo expediente no órgão. A Contratante não se responsabilizará por entregas fora dos dias e horários estabelecidos. Devendo a data e horário da efetiva entrega ser informado com antecedência de até 24 (vinte quatro) horas.
- 7.3. Visando a manutenção da qualidade, da regularidade e da segurança alimentar dos produtos, a quantidade e a data de cada entrega, serão determinadas mediante cronograma de entrega definido pelo Departamento de Alimentação Escolar, previamente disponibilizado a Contratada;
- 7.4. No momento da entrega dos gêneros alimentícios, os produtos deverão estar em conformidade com as especificações técnicas dos alimentos, conforme a pauta de gêneros, parte integrante deste Termo.
- 7.5. Deverão ser observadas as exigências solicitadas com relação à composição, registros, validade, embalagem e acondicionamento para todos os produtos solicitados;
- 7.6. O (s) fornecedor (es) entregará (ão) os produtos com no mínimo 60% (sessenta por cento) de sua vida útil (prazo de validade) contada a partir da entrega e em embalagem oficial do produtor, contendo marca, validade e especificações onde couber;
- 7.7. O(s) responsável(is) pelo recebimento dos produtos no Departamento terá o direito de não receber os mesmos se não estiverem de acordo com o solicitado e estabelecido neste Termo. No ato da entrega, constatada qualquer irregularidade, quanto a qualidade, quantidade, peso, que impeça o recebimento ou a utilização dos gêneros, os mesmos serão recusados, devendo serem repostos no prazo de até 24 (vinte e quatro horas) sem prejuízos a Contratante;
- 7.8. Em todos os alimentos perecíveis entregues deverão constar a pesagem fixada no produto para posterior conferência dos mesmos;







- 7.9. O(s) responsável(is) pelo recebimento dos produtos no Departamento se reserva no direito de pesar os alimentos na presença do(s) representante(s) do(s) fornecedor (es) para conferência dos mesmos.
- 7.10. No ato do recebimento será realizada uma avaliação qualitativa e quantitativa, segundo critérios pré-definidos para cada produto como determina as legislações de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA, observando ainda, as condições das embalagens, o peso do produto, condições do produto in natura grãos, frutas, hortaliças. As embalagens devem ser limpas, integras e adequadas, respeitando as particularidades de cada alimento;
- 7.11. Na impossibilidade da oferta, por motivo de força maior, de algum gênero alimentício que faça parte do contrato, o (s) fornecedor (es) se comprometerá (ão) a fazer sua substituição por gênero alimentício do mesmo grupo alimentar, preservando o valor acordado no contrato;
- 7.12. Caberá ao(s) fornecedor (es) o descarregamento dos gêneros alimentícios quando da entrega, devendo, este(s) possuir pessoal disponível para tal serviço;
- 7.13. O(s) servidor(es) responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios a serem entregues no Departamento, deverá dispor de dois recibos, os quais terá que assinar, autenticar e carimbar, sendo que uma via será entregue ao fornecedor e a outra será anexada à nota fiscal/fatura.
- 7.14. As notas fiscais/faturas e recibos, deverão conter o nome do detentor da Declaração de Aptidão - DAP física no caso de fornecedor individual ou no nome da Cooperativa ou Associação no caso de Declaração de Aptidão - DAP Jurídica.
- 7.15. Os produtos alimentícios a serem adquiridos pelo Departamento de Alimentação Escolar para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, conforme art. 40 da Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução nº 20, de 02 de Dezembro de 2020 e Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021 e respeitar as especificações técnicas elaboradas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará-EMATER, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e a Instrução Normativa nº 69, de novembro de 2018/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que é o Regulamento Técnico que define os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas.





8- DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA PARA AVALIAÇÃO E SELEÇÃO DOS PRODUTOS:

- 8.1. Os participantes que foram classificados em primeiro lugar deverão apresentar no prazo de até 02 (dois) dias úteis, após a sessão, 02 (duas) amostras do produto (conforme estabelecido no respectivo item "APRESENTAR AMOSTRA" constante do Anexo A), recém-fabricadas e em embalagem comercial adequada do gênero, para avaliação técnica da equipe de Nutricionistas da SEMEC, devendo ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, no Departamento de Alimentação Escolar, situado na Rua Nossa Senhora do Pilar S/N, no horário de 08h00min as 12h00min horas, de segunda a sexta-feira. A não apresentação das amostras dos fornecedores, no prazo estabelecido e/ou a apresentação da amostra em desacordo com as especificações deste termo e do edital, acarretará na desclassificação do item.
- 8.2. As amostras a serem apresentadas deverão ser em embalagens originais e idênticas aos produtos a serem fornecidos, devidamente etiquetados com a identificação do fornecedor. As amostras deverão estar de acordo com a legislação de alimentos, estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, Ministério de Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- 8.3. A análise, seleção e aplicação de testes das amostras, quando necessários, ocorrerão sob a responsabilidade da(o)s Nutricionista(s) cadastrado (a)s junto ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE pelo Programa Nacional de Alimentação. O exame das amostras será efetuado pela Equipe de Nutrição, a quem caberá fornecer no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, um Relatório definindo as amostras em APROVADAS ou REPROVADAS.

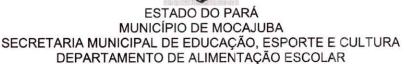
9 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. Os recursos orçamentários necessários ao adimplemento das obrigações por parte da CONTRATANTE estão assegurados em dotações orçamentárias específicas, que deverão ser informadas pelo setor competente, nos autos do processo administrativo.

10 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. O Pagamento será efetuado pela CONTRATANTE mediante a entrega e avaliação dos produtos, constantes neste instrumento, de acordo com todas as especificações, quantitativos e condições estabelecidos, após o recebimento definitivo do objeto, devidamente atestado pelo(s) Fiscal (is) designados.







- 10.2. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas, não se admitindo notas fiscais/faturas com outros CNPJ, mesmo aqueles de filiais ou da matriz. Após as devidas análise(s) e atesto(s), a(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s) será(ão) encaminhadas para pagamento.
- 10.3. A CONTRATANTE terá o prazo de **até 30 (trinta) dias**, contados do protocolo de recebimento e atesto da(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), para efetuar o pagamento à CONTRATADA.
- 10.4. Considera-se ocorrido o recebimento da(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), no momento em que o órgão CONTRATANTE atestar a execução do objeto do contrato.
- 10.5. A(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), deverá(ão) ser acompanhada de comprovação da regularidade fiscal e Trabalhista, constatada por meio de consulta *on-line* nos respectivos sítios eletrônicos oficiais.
- 10.6. Havendo erro na(s) a(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, a(s) mesma(s) será(ão) devolvida(s) à CONTRATADA e o pagamento ficará pendente até que se providenciem as medidas sanadoras.
- 10.7. No caso do item retro, o prazo para pagamento, de até 30 (trinta) dias, iniciandose após a regularização da situação ou reapresentação da Nota Fiscal/Fatura, fato esse que não poderá acarretar qualquer ônus adicional à CONTRATANTE, nem deverá haver prejuízo na execução do contrato.
- 10.8. A execução do objeto realizada sem a devida comprovação não estará apta para liquidação da despesa para fins de pagamento e ensejará a apuração de responsabilidade.
- 10.9. A CONTRATANTE reserva-se ao direito de, motivadamente, suspender o pagamento se a execução do contrato estiver em desacordo com as especificações e condições contratuais.
- 10.10. Constatando-se, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.
- 10.11. Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE poderá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.





- 10.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação.
- 10.13. Será rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela autoridade competente superior da CONTRATANTE.
- 10.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 10.15. A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e alterações, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 10.16. O pagamento será creditado em conta bancária da contratada, junto a qualquer instituição de crédito dentro do país, indicada na proposta, tendo assim como: Agência nº XXX, Conta Corrente nº XXXXX, Banco: XXX, em que deverá ser efetuado o crédito, através de ordem bancária. Não se permitirá, portanto outra forma de pagamento que não seja a de crédito em conta. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária em favor da CONTRATADA.
- 10.17. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado taxa de compensação financeira devida pela CONTRATANTE a CONTRATADA, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, que será calculada mediante a aplicação de fórmula utilizada pelo setor financeiro da Contratante, nos termos da legislação vigente que rege a matéria.

11 - DA HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 34 da Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução nº 20, de 02 de Dezembro de 2020 e Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, bem como, demais condições estabelecidas no Edital do certame.





- 11.1. ENVELOPE Nº 001 HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).
- 11.1.1. O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
- I a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física CPF;
- II o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou
 Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- V a **Declaração** de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

11.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

- 11.2.1. O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
- 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
 60 dias;
- III o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou
 Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- V a Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

11.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

- 11.3.1. O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
- I a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ;
- II o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;





- III a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao
 Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS;
- IV as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para
 Alimentação Escolar;
- VI a **Declaração** de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII a **Declaração** do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- VIII a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

11.4. ENVELOPE N° 02 - PROJETO DE VENDA

- 11.4.1. 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 MODELO da Resolução FNDE n.º 06/2020, alterada pela Resolução nº 20, de 02 de Dezembro de 2020 e Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, anexo neste Termo.
- 11.4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos.
- 11.4.3. O resultado da seleção, da relação dos proponentes será publicado em tempo hábil, no prazo legal, bem como, o prazo para a convocação para assinatura do(s) contrato(s), de acordo com o estabelecido no Edital do Certame.
- 11.4.4. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução nº 20, de 02 de Dezembro de 2020 e Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021.
- 11.4.5. 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.
- 11.4.6. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.





- 11.4.7. No **Envelope nº. 02**, do Projeto de Venda, deverá obedecer ao modelo constante da Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 (Anexo VII), alterada pela Resolução nº 20, de 02 de Dezembro de 2020 e Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021.
- 11.4.8. O Projeto de Venda deverá apresentar especificação clara e sucinta dos Gêneros Alimentícios a ser oferecido, com indicação de características que atendam efetivamente as mínimas solicitadas, tipo e outros elementos exigidos no Anexo A do Termo de Referência, de modo a identificar os produtos ofertados.
- 11.4.9. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a Entidade Articuladora, quando houver, e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes;
- 11.4.10. 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 dos gêneros constantes no projeto e todas as informações constantes do Modelo, anexo ao Termo de Referência.
- 11.4.11. O preço de aquisição é o constante neste termo, cujo projeto de venda deverá atender rigorosamente aos preços pesquisados, sendo desclassificados aqueles que ofertarem preços abaixo ou acima dos descritos na Planilha de Pesquisa de Preços, em anexo.
- 11.4.12. 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/EEx.
- 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 x R\$ 40.000,00 (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).





11.4.13. O projeto de venda a ser contratado deverá ser escolhido conforme os critérios estabelecidos pela Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução nº 20, de 02 de Dezembro de 2020 e Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021.

12 - DAS SANÇÕES E PENALIDADES

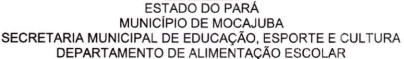
- 12.1. Comete infração administrativa, quem:
- Deixar de apresentar documentação exigida no Edital.
- II. Fazer declaração falsa.
- III. Apresentar documentação falsa.
- IV. Comportar-se de modo inidôneo.
- V. Subcontratar, total ou parcialmente o objeto do contrato, quando vedado legal ou contratualmente:
- VI. Não mantiver a proposta ou desistir do lance.
- VII. Não assinar o contrato ou não retirar a nota de empenho, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.
- VIII. Executar o objeto fora do prazo estabelecido ou atrasar a entrega.
- IX. Não efetuar a troca/substituição do objeto, quando notificado.
- X. Substituir o objeto fora do prazo estabelecido.
- XI. Deixar de executar qualquer obrigação pactuada ou prevista em Lei e no Edital da Licitação, em que não se comine outra penalidade.
- XII. Inexecução parcial do contrato.
- XIII. Inexecução total.
- 12.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste termo, a Administração pode aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas em lei e no Edital e Seus Anexos:
- I Advertência;
- II Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- III Multa simples de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- a) em caso de inexecução parcial, a multa, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;





- IV Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- V Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.
- 12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV, da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 12.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 12.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 12.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 12.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993 e alterações.
- 12.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 12.6. As penalidades serão registradas nos meios pertinentes e nos demais cadastros, permitidos por lei.
- 12.7. Pelo inadimplemento contratual a CONTRATADA ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei n.º 8.666/93 e demais legislações pertinentes, respeitado o devido processo legal, nos termos do artigo 109 da Lei nº 8666/93 e alterações;
- 12.8. Quando se tratar de sanção de multa, poderão ser aplicadas à CONTRATADA concomitantemente as penas de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração Estadual e impedimento de licitar e contratar com a Administração;
- 12.9. Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos estipulados para a execução total ou parcial, do objeto, deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, quando ocorrer fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições do contrato e de





S No. 157

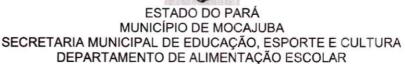
impedimento de sua execução por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo a sua ocorrência;

- 12.10. As multas devidas e/ou prejuízos causados a CONTRATANTE pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos;
- 12.11. A CONTRATADA inadimplente que não tiver valores a receber da CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa;
- 12.12. A aplicação das aludidas multas não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato;
- 12.13. As penalidades serão aplicadas, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal.
- 12.14. A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

13 - DAS RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR

- 13.1. Se responsabilizar a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, durante toda a execução do contrato, conforme descrito no Projeto de Venda, especificado neste Termo, no Edital e seus anexos.
- 13.2. O FORNECEDOR será responsável por garantir a qualidade dos produtos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes até completar a totalidade do pedido, com obrigação de substituir ou repor, em um prazo de 24h, o produto que não atender o especificado neste Termo, no Edital e seus anexos, legislação em vigor ou apresentar qualquer alteração de características que o torne impróprio para consumo.
- 13.3. Se responsabilizar pelo objeto, bem como por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento, inclusive as relativas às entregas e descarga no local indicado.
- 13.4. Comunicar à ENTIDADE EXECUTORA-SEMEC, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir no período do fornecimento do produto.
- 13.5. Cumprir as Legislações Sanitárias Federal, Estadual/Municipal e Distrital e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso.







- 13.6. Adequar, por determinação da ENTIDADE EXECUTORA-SEMEC, qualquer conduta referente ao fornecimento dos produtos, que não esteja sendo procedida de acordo com as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação e as Normas Sanitárias.
- 13.7. Verificar se os Termos de Recebimento foram corretamente atestados pelo(s) responsável(is) pelo recebimento dos gêneros, constando: assinatura à caneta, número da matrícula do(s) responsável(is) do atesto, data e carimbo da Unidade Escolar que recebeu o produto.
- 13.8. O FORNECEDOR deverá manter seu próprio controle de saldo dos empenhos por produto, sob pena de não pagamento do excedente entregue.
- 13.9. Receber representantes da ENTIDADE EXECUTORA-SEMEC na área de produção agrícola, quando necessário, para verificar as boas práticas de manipulação dos alimentos e outras demandas que garantam a qualidade dos gêneros.

14 - DAS RESPONSABILIDADES DA ENTIDADE EXECUTORA/SEMEC

- 14.1. Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das condições estabelecidas nesta Chamada Pública;
- 14.2. Rejeitar os produtos cujas especificações não atendam aos requisitos mínimos constantes neste Termo e que não satisfazerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da Contratante;
- 14.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio da comissão ou gestor, designado(s) para este fim, de acordo com o art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações;
- 14.4. Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da contratada, após a efetiva entrega dos gêneros alimentícios;
- 14.5. Notificar o FORNECEDOR, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 14.6. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução do objeto deste Termo;
- 14.7. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência e do Contrato.

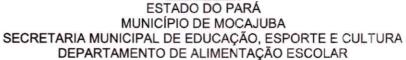




15- DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS

- 15.1. Os produtos alimentícios da presente Chamada Pública deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.
- 15.2. Os projetos de venda selecionados (Modelo Anexo C) devem resultar na celebração de contratos com a Entidade Executora/SEMEC (Modelo Anexo D), os quais estabelecerão os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública.
- 15.3. O(s) fornecedor (es) Vencedor (es) deverá assinar o Contrato de Compra e Venda de gêneros alimentícios, conforme Minuta de Contrato (Anexo D do Termo de Referência), atendendo aos termos da Resolução FNDE nº 06/2020 e alterações.
- 15.4. Este documento foi elaborado com base nas normas legais em vigor, constituindo peça integrante e inseparável do certame.
- 15.5. As partes responderão pelo cumprimento das exigências relativas à documentação fiscal, na forma da legislação vigente, sendo que os tributos que forem devidos em decorrência direta ou indireta do fornecimento do objeto, constituem ônus de responsabilidade exclusiva do respectivo contribuinte, conforme definido na legislação vigente.
- 15.5.1. Havendo imputação de responsabilidade tributária a uma parte em decorrência de fato cuja responsabilidade originária seja da outra parte, caberá a esta ressarcir àquela os valores efetivamente pagos.
- 15.6. Fica assegurado ao Município de Mocajuba o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, o certame, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente;
- 15.7. Os casos omissos no Termo de Referência, deverão ser supridos pela Lei nº. 8.666/1993 e suas alterações, bem como as dúvidas suscitadas deverão ser esclarecidas pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura de Mocajuba/PA, mediante solicitação formal, diretamente em sua sede localizada na Travessa Lauro Sodré Mocajuba Pará CEP: 68.420-000 e/ou meio eletrônico, informado no respectivo Edital.





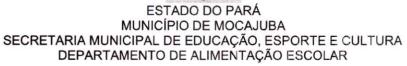


- **16. DOS ANEXOS:** Constituem parte integrante deste Termo de Referência, os seguintes Anexos:
- 16.1. ANEXO A DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E QUANTITATIVO DOS GÊNEROS;
- 16.2. ANEXO B PREÇO DE REFERÊNCIA; (Baseado na cotação de preços)
- 16.3. ANEXO C MODELO DE PROJETO DE VENDA;
- 16.4. ANEXO D MINUTA DO CONTRATO.

Mocajuba(PA), 25 de agosto de 2023.

Andréa Ramos Vieira Amaral Nutricionista RT 1411/7ªRegião







ANEXO A - DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E QUANTITATIVO DOS GÊNEROS

(Planejamento Agricultura Familiar)

ITEM	GÊNERO	UND	PESO	ESPECIFICAÇÃO			
1.	Abóbora in natura/ Jerimum	KG	3.000	Madura, seca; de primeira (Boa Qualidade); Tamanho e coloração uniformes; Isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; isentas de podridões; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem de 20 kg, acondicionada em saca de sarrapilheira ou basqueta em polietileno fenestrada.			
2.	Abacaxi in natura (fruta)	KG	1.060	Abacaxi in natura, fruta de primeira; Tamanho e coloração uniformes; com polpa firme o intacta; devendo ser bem desenvolvida isentas de podridões; sem danos físicos o mecânicos oriundos do manuseio e transporte Embalagem contendo de 10 KG acondicionada em basqueta de polietileno fenestrada.			
3.	Açaí (Polpa média)	L	12.000	Polpa de fruta; composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta pasteurizada de 80°C a 90°C e resfriada; qualidade liquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado (Boas práticas de fabricação -higienização e branqueamento), submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação ate o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; Embalagem contendo as especificações do gênero, informação nutricional, data de produção e validade, além do Selo de qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente individual de 1L.(APRESENTAR AMOSTRA)			
4.	Alface	KG	100	De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 300g.			





5.	Arroz beneficiado	KG	2.000	Beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e substancias nocivas, embalado em pacotes de 1 KG, de plástico transparente atóxico, com prazo de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega. Com Selo de Inspeção Sanitária, informação nutricional, data de fabricação e validade. Além do selo da Agricultura Familiar. (APRESENTAR AMOSTRA)
6.	Banana prata in natura (fruta)	KG	4.000	Banana prata in natura, fruta de primeira; Tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; isentas de podridões; devendo ser bem desenvolvida; isenta de pragas a olho nu, não se apresentar desidratado ou murchas sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem contendo de 10 KG, acondicionada em basqueta em polietileno fenestrada.
7.	Cariru in natura	KG	500	Fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e Intacto; Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço pesando 200 g. Acondicionado em embalagem atóxica transparente
8.	Cheiro verde in natura (casadinho)	KG	300	Fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e Intacto; Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plástica atóxica embalados em maço pesando até 100g. Acondicionado em embalagem atóxica transparente.
9.	Couve manteiga in natura	KG	650	Fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacto; Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plástica atóxica embalados em maço pesando 250g. Acondicionado em embalagem atóxica transparente.





10	Coco seco	KG	1.000	Coco seco in natura, fruta de primeira; Tamanho e coloração uniformes; fruto carnoso, de casca fibrosa, endocarpo duro, de semente esbranquiçada e suculenta, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; isentas de podridões; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem contendo de 10 KG, acondicionada em basqueta de
11	Farinha de mandioca	KG	2.000	polietileno fenestrada. Produto obtido da mandioca, Livre de resíduos sólidos e sujidades. Grupo seca torrada de primeira qualidade. Processo tecnológico adequado (Boas práticas de produção). Validade não inferior a 7 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito. Embalagem contendo as especificações do gênero, informação nutricional, data de produção e validade, além do e selo de qualidade. Embalagem plástica atóxica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30 kg d peso líquido. (APRESENTAR AMOSTRA).
12	Farinha de tapioca	KG	3.000	Grupo: seca, torrada e de qualidade. Subgrupo: grossa, Tipo: 1, Classe: branca, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor .Produto obtido da mandioca, Livre de resíduos sólidos e sujidades. Processo tecnológico adequado (Boas práticas de produção) Embalagem plástica atóxica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg d peso líquido. Validade não inferior a 7 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito. Embalagem contendo as especificações do gênero, informação nutricional, data de produção e validade, além do selo de qualidade. (APRESENTAR AMOSTRA).
13	Galinha caipira	KG	4.000	Frango inteiro caipira, sem tempero; congelado; sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem parasitas, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pela lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Normatizado pelo ofício circular DOI/DIPOA nº 007/99 de 19/05/1999 pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. São permitidas





				apenas as aves de linhagens de crescimento lento. Idade mínima de abate é de 85 dias. A alimentação das aves constituídas exclusivamente de origem vegetal; proibido uso de promotores de crescimento e quimioterápicos. Deve ter controle sanitário previsto em lei. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e registro de inspeção do órgão competente. Acondicionado em saco plástico resistente de polietileno transparente, atóxico; pesando 2 A 3 Kg. Congelado: Com data de abete e validade mínima de 7 dias do prazo de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA).
14	Goma de tapioca	KG	1.000	Goma de coloração branca, produto obtido da mandioca, livre de resíduos sólidos e sujidades Isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de polietileno contendo 1Kg. Embalagem contendo o selo de qualidade, informação nutricional e data de produção e validade. (APRESENTAR AMOSTRA).
15	Laranja Regional	KG	2.000	Laranja in natura, fruta de primeira; Tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; isenta de pragas a olho nu, não se apresentar desidratado ou murchas; isentas de podridões; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem contendo de 10 KG, acondicionada em basqueta em polietileno fenestrada.
16	Limão Regional	KG	1.000	Hortaliça de primeira; tamanho e coloração uniformes; Com polpa firme e intacta; Devendo ser bem desenvolvida; isenta de pragas a olho nu, não se apresentar desidratado ou murchas; isentas de podridões; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem de 10 a 20 kg, acondicionada em saca de sarrapilheira e ou basqueta em polietileno fenestrada.
17	Mamão in natura (fruta)	KG	3000	Mamão in natura, fruta de primeira;tamanho e coloração uniformes;com polpa firme e intacta;devendo ser bem desenvolvida;isentas de podridões;isenta de pragas a olho nu, não se apresentar desidratado ou murchas sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem contendo de 10 a 20 kg, acondicionada em basqueta de polietileno.





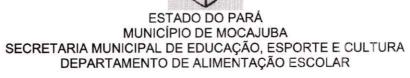
				F. t. d
18	Mamão verde in natura	KG	1.000	Fruta de primeira; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser desenvolvida; isenta de pragas a olho nu, não se apresentar desidratado ou murchas; isentas de podridões; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem contendo de 10 a 20 kg, acondicionada em saca de sarrapilheira.
19	Manga	KG	2.000	Manga in natura, madura, seca; de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem de 20 kg, acondicionada em basqueta de polietileno.
20	Maxixe	KG	500	Maxixe, fresco. 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. Acondicionada em saca de serrapilheira de até 10kg
21	Macaxeira in natura	KG	3.000	Hortaliça de primeira; tamanho e coloração uniformes; Com polpa firme e intacta; Devendo ser bem desenvolvida; isenta de pragas a olho nu, não se apresentar desidratado ou murchas; isentas de podridões; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem de 10 a 20 kg, acondicionada em saca de serrapilheira.
22	Melancia in natura (fruta)	KG	6.000	Melancia in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isenta de pragas a olho nu, não se apresentar desidratado ou murchas Isento de Iesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
23	Polpa de graviola	KG	2.000	Polpa de fruta de graviola; composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta pasteurizada e congelada; qualidade líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado (Boas práticas de fabricação -higienização e branqueamento), submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das Partes





				não comestíveis e sem açúcar; Com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; Embalagem contendo as especificações do gênero, informação nutricional e o Selo de qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente individual de 1kg Validade não inferior a 90 dias e ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da entrega no depósito. (APRESENTAR AMOSTRA).
24	Pimentinha de cheiro	KG	300	Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Embalagem plástica atóxica contendo até 500g.
25	Urucum	L	500	Líquido de 1ª qualidade, composto líquido obtido da semente do urucum, pronto para o consumo. Processo de manipulação adequado (Boas práticas de produção), submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Acondicionadas em garrafas plásticas atóxica transparente de 200ml até 500ml e lacradas com Selo de qualidade. Validade não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito. (APRESENTAR AMOSTRA).







ANEXO B – PREÇO DE REFERÊNCIA (Baseado na cotação de preços)

ITEM	GÊNERO	UND	PESO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1.	Abóbora in natura/ Jerimum	KG	3.000		
2.	Abacaxi in natura (fruta)	KG	1.060		
3.	Açaí (Polpa média)	L	12.000		
4.	Alface	KG	100		
5.	Arroz beneficiado	KG	2.000		
6.	Banana prata in natura (fruta)	KG	4.000		
7.	Cariru in natura	KG	500		
8.	Cheiro verde in natura (casadinho)	KG	300		
9.	Couve manteiga in natura	KG	650		
10.	Coco seco	KG	1.000		
11.	Farinha de mandioca	KG	2.000		
12.	Farinha de tapioca	KG	3.000		
13.	Galinha caipira	KG	4.000		
14.	Goma de tapioca	KG	1.000		
15.	Laranja Regional	KG	2.000		
16.	Limão Regional	KG	1.000		
17.	Mamão in natura (fruta)	KG	3000		
18.	Mamão verde in natura	KG	1.000		
19.	Manga	KG	2.000		
20.	Maxixe	KG	500		
21.	Macaxeira in natura	KG	3.000		
22.	Melancia in natura (fruta)	KG	6.000		
23.	Polpa de graviola	KG	2.000		
24.	Pimentinha de cheiro	KG	300		
25.	Urucum	L	500		