

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO – CUIABÁ/MT, COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CÂMARA DE NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MUNICÍPIO DE JUINA MT.

Chamada Pública Nº **14/2024**. Para Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações, para atendimento dos alunos matriculados **na Rede Pública Estadual Educação Básica e Creches no Município de JURUENA /MT**, em observância às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE/FNDE, IN 013/2022/GS/SEDUC, conforme descrições e especificações apresentadas, cuja finalidade é incentivar a agricultura familiar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, via **CHAMADA PÚBLICA**.

AVISO DE CHAMADA PÚBLICA N.º 14/2024.

CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE JUINA/MT.

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações, para atendimento dos alunos matriculados **nas Escolas Estaduais EE Dom Aquino e EE Aline Maria Teixeira do Município de JURUENA /MT**, nos termos do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, nos termos do Art. 14 da lei nº. 11.947 de 16/07/2009, Resolução/FNDE/CD nº 06 de 08/05/2020, IN 013/2022/GS/SEDUC/MT, conforme descrições e especificações apresentadas.

Da publicação do Edital ao recebimento do (s) PROJETO (s) DE VENDA (s), será pelo prazo de 20 dias corridos.

Classificação e Julgamento: **dia 19 de dezembro de 2023, às 14 h e 00 min.**

Apresentação das Amostras: dia 19 de dezembro de 2023, às 15 h e 00 min.

Local da Sessão da Chamada Pública: EE Dom Aquino Correa, RUA 07 DE MAIO, nº 42 –Centro Juruena

Aquisição do Edital: EE Dom Aquino Correa, RUA 07 DE MAIO , nº 42 –Centro Juruena
DRE/Juina Rua Reinold Post nº 89N –Bairro Módulo 04- Juina –MT
email. Jna.coadm@edu.mt.gov.br

Telefone (s): 6635663048 ramais 206 Celular 66 97145123 E-mail: Jna.coadm@edu.mt.gov.br

Presidente da Comissão da Chamada Pública: EDILSO BRATKOSKI
CPF 85699411100

Data 10/11/2023

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA n.º 14/2024.

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL

A SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, através da Câmara de Negócios do Município de Juína/MT, atendendo a Lei 7.856/02, Lei n.º 11.947 / 2009, Resolução/FNDE/CD n.º 06/2020, e Instrução Normativa n.º. 013/2022/GS/SEDUC/MT, realiza o processo de Chamada Pública, para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar /PNAE.

A Sessão ocorrerá no dia 19 de dezembro de 2023, no endereço EE Dom Aquino Correa, RUA 07 DE MAIO, n.º 42 –Centro Juruena - MT, às 14 hs e 00 min.

1. OBJETO

A presente Chamada Pública visa à aquisição de gêneros alimentícios oriundos de fornecedores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para atender aos alunos matriculados na (s) Escola (s) Estadual (is) **EE Dom Aquino Correa e EE Aline Maria Teixeira** do Município de Juruena – MT.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O presente Edital da Chamada Pública de n.º 13/2024, rege-se pela Lei n.º 11.947/2009, Resolução/FNDE n.º 06 de maio de 2020, e demais dispositivos legais, nos casos de omissão.

3. DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF-PRONAF) por ano civil, referente à sua produção, conforme Legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, a ser controlado pela Unidade Executora, e o limite de venda, controlado pelo fornecedor, agricultor familiar.

4. FONTE DE RECURSO

Recurso proveniente do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE-FNDE e Fonte de Recurso proveniente do Estado.

4.1. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste Termo de Referência correrão na seguinte Dotação Orçamentária: Unidade Orçamentária: 14.101 – SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - Programa 534,

Ação 2898 - Alimentação escolar do Ensino Fundamental, 2899 - Alimentação escolar do Ensino Médio, 2895 - Alimentação escolar da Educação de Jovens e Adultos e 2897 - Alimentação da Educação Especial, Elemento de despesa: 3.3.50.43.018, Fonte de Recurso Federal e recurso do Estadual.

5. DO CREDENCIAMENTO

Os documentos de credenciamento deverão ser entregues pelos participantes separadamente dos envelopes de Projeto de vendas e de habilitação, para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

5.1. Tratando-se de procurador: A procuração por instrumento público, em original ou cópia autenticada, ou particular, com firma reconhecida, da qual constem poderes específicos para participar da sessão pública e praticar todos os atos pertinentes à sessão da Chamada Pública, comprovando os poderes do mandante para a outorga.

5.2. O representante legal e/ou o procurador deverá identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, que contenha fotografia.

5.3. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada participante credenciado.

5.4. A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão do participante por ele representado, salvo autorização expressa do Presidente da Sessão da Chamada Pública.

6. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

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. 36 da Resolução FNDE nº 06/2020.

6.1. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo):

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 Declaração de Aptidão ao PRONAF ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF-PRONAF) do agricultor familiar participante, ativa e válida, emitido nos últimos 60 dias;

III – A prova de atendimento de requisitos higiênicos-sanitários, previstos em lei específica, quando for o caso, conforme disposto no item 6.4;

IV – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;

V – Para agricultores familiares de Povos e Comunidades Tradicionais será aceito o registro no Número de Identificação Social (NIS) quando não for apresentado a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, desde que no formulário de cadastramento de Famílias Indígenas e no de Famílias Quilombolas no Cadastro Único para Programas Sociais, o campo que identifica se a família é indígena ou quilombola esteja devidamente preenchido a opção Sim, ou ter um dos códigos de algum tipo de grupo populacional tradicional ou específico especificado no formulário do Cadastro Único.

6.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL:

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 de cada agricultor constante no Projeto de Venda;
- II** – O extrato da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar participante, ativa e válida, emitido nos últimos 60 dias;
- III** – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários, previstos em lei específica, quando for o caso, conforme disposto no item 6.4;
- IV** – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda;
- V** – Para agricultores familiares de Povos e Comunidades Tradicionais será aceito o registro no Número de Identificação Social (NIS) quando não for apresentado a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, desde que no formulário de cadastramento de Famílias Indígenas e no de Famílias Quilombolas no Cadastro Único para Programas Sociais, o campo que identifica se a família é indígena ou quilombola esteja devidamente preenchido a opção Sim, ou ter um dos códigos de algum tipo de grupo populacional tradicional ou específico especificado no formulário do Cadastro Único.

6.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL:

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/CAF Jurídica para associações e cooperativas, ativa e válida, 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** – A prova de atendimento de requisitos higiênicos-sanitários, previstos em lei/normativa específica, quando for o caso, conforme disposto no item 6.4;
- V** – As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- 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.

6.4. REGULARIDADE SANITÁRIA

I – Produtos *in natura*, de origem vegetal sem nenhum tipo de processamento, não necessitam de registro sanitário, devendo, no entanto, atender ao disposto na legislação de alimentos geral e específicas;

II - Produtos que sofrem algum tipo de processamento devem atender ao disposto na legislação de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento- MAPA;

III – Os participantes que comercializam produtos de origem vegetal que possuem algum tipo de processamento, mas que são dispensados de registro sanitário conforme legislação, deverão apresentar Alvará Sanitário do local onde são realizadas as atividades de processamento do produto;

IV – Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente possuir registro no Serviço de Inspeção, podendo ser Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Os participantes deverão apresentar cópia do Registro no Serviço de Inspeção;

V – As polpas de frutas devem possuir Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Os participantes que comercializam polpa de fruta deverão apresentar cópia do Registro;

VI – Para os produtos beneficiados que são processados por uma fábrica ou agroindústria, a mesma deverá atender todos os registros sanitários exigidos. A embalagem final do produto deverá apresentar as informações legais da empresa beneficiadora, inclusive os registros sanitários quando for o caso, e informações que comprovem que o produto é originado da agricultura familiar (agricultor familiar, associação ou cooperativa), com dados que identifiquem o empreendimento tais como CNPJ ou CPF, nome e endereço;

VII – Quando se tratar de produtos de origem animal e processados vegetais, produzidos e comercializados por povos e comunidades tradicionais (quilombolas, indígenas, extrativistas, ribeirinhos, entre outros) é dispensado a exigência dos registros sanitários. Esta regra se aplica somente na comercialização para escolas localizadas na própria comunidade ou aldeia, ou entorno próximo.

7.0 ENVELOPE Nº 02 – DO PROJETO DE VENDA

7.1. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural individual para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural dos grupos informais para Alimentação Escolar com a assinatura de todos os agricultores participantes e o Projeto de Venda apresentados por grupos formais deve estar assinado pelo representante legal, conforme os Anexos I, II e III .

7.2. O Projeto de Venda será apresentado em Sessão Pública no Envelope n.º 02 e registrado em ata pela Câmara de Negócios (CNAE).

7.3. O (s) projeto (s) de venda a ser (em) contratado (s) será (ão) selecionado (s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução nº 06/2020/FNDE/CD.

7.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o Nome, o CPF e nº da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP/CAF jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal, além da **indicação do Banco, número da Agência, número da Conta Bancária** do beneficiário como condição de pagamento.

7.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo mínimo de 08 (oito) dias, para sua regularização, conforme decisão da Comissão Julgadora.

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

8.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, e grupo de projetos do estado e grupos de projetos do país.

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

I – O grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – 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;

III – O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

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

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

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, 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/CAF (s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, 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/CAF (s).

II – Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2013 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP/CAF Jurídica, conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP/CAF);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP/CAF Jurídica;

b) 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.

8.4. Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 8.2. e 8.3.

8.5. Finalizado a sessão pública, o participante que quiser não concordar com os critérios de desempate deverá interpor recurso manifestando-se imediata e motivadamente a sua intenção, com registro em ata da síntese de suas razões, devendo fundamentá-las por escrito no prazo de 03 (três) dias úteis. Serão admitidos recursos somente das razões registradas em Ata no momento da sessão.

8.6. Verificada a situação prevista no item anterior, ficam os demais participantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

8.7. A ausência de manifestação imediata e motivada do participante durante a sessão importará na extinção do direito de recurso, a distribuição do objeto da Sessão Pública pelo Presidente da

Comissão da Chamada Pública dos vencedores e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

8.8. Interposto o recurso, o Presidente da Chamada Pública num prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar do final do prazo do recorrente, poderá reconsiderar a sua decisão ou sustentar encaminhando devidamente informado à autoridade competente.

8.9. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Câmara de Negócios da Alimentação Escolar certificará o término do procedimento, e encaminhará os autos à autoridade competente que adjudicará o objeto da sessão ao participante vencedor e homologará o procedimento, na conformidade do que estabelece a IN nº 013/2022/GS/SEDUC/MT.

9. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

9.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (Art.40 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e Lei 9.972 - 25/05/2000). Os gêneros alimentícios devem atender as especificações técnicas constantes neste edital, ANEXO IV.

10. DA ENTREGA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

10.1. Os alimentos a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. e as Especificações Técnicas definidas no Anexo IV.

10.1.1. Serão requeridas para análise amostras dos alimentos descritos abaixo. A Câmara de Negócios poderá requerer amostras de outros alimentos que julgar necessário. As amostras deverão ser entregues no dia e local determinados pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar.

Açafrão
Bebida Láctea Fermentada
Castanha do Brasil
Colorau
Farinha de Mandioca
Iogurte
Mandioca descascada congelada
Polpa de Fruta
Polvilho doce
Polvilho azedo
Peixe

10.2. As amostras deverão ser entregues no dia 21/12/2023, horário 9;00 hs no endereço EE Maria Quitéria, Avenida 04 de Julho nº 552 –Centro- Castanheira MT. As amostras deverão estar etiquetadas com a identificação do fornecedor, classificado em primeiro lugar. Em caso de a amostra não atender as exigências fixadas no Edital, será solicitado para os classificados subsequentes, a apresentação de suas amostras, respeitando-se a ordem de classificação.

10.3. As nutricionistas da Coordenadoria da Alimentação Escolar – CAE realizarão a análise das amostras e emitirão Relatório da Análise da Amostra. Na ausência das nutricionistas as análises e Relatório, ficarão sob a responsabilidade da Câmara de Negócios do Município.

10.4. O resultado da análise será emitido em até 3 (três) dias úteis após a apresentação das amostras, salvo deliberação administrativa em contrário.

10.5. Caso a amostra apresentada pelo classificado, provisoriamente em primeiro lugar, seja reprovada, caberá recurso no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que deverá ser encaminhado à Câmara de Negócios, que decidirá em igual prazo.

10.6. Caso haja a interposição de recurso e mantendo-se a decisão de reprovação da amostra apresentada pelo classificado provisoriamente em primeiro lugar, será automaticamente convocado o segundo colocado para apresentar as amostras e assim consecutivamente, respeitando-se os prazos acima estabelecidos.

10.7. Na ausência ou desconformidade da amostra apresentada, fica facultado à Câmara de Negócios a abertura de prazo para a regularização das desconformidades.

11. DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA

11.1. As entregas dos gêneros alimentícios deverão ocorrer nas Unidades Escolares e nas suas salas (s) anexa (s), conforme relação e endereços constantes no ANEXO V, em estrita conformidade à solicitação de cada Unidade Escolar.

11.2. O **período, horário e dia da semana** de fornecimento, para as entregas dos produtos, deverá obedecer ao **Pedido de Entrega disponibilizado por cada Unidade Escolar**, no qual a Unidade, definirá segundo as suas necessidades e realidade, os dias da semana e os horários de entregas dos produtos, os quais, deverão ser impreterivelmente, observados pelo Contratado.

11.3. Previsão de Quantidade de Gêneros Alimentícios a serem adquiridos: o quantitativo a ser entregue de forma parcelada, segundo o Pedido disponibilizado pela Unidade Escolar, em conformidade com Termo de Contrato da Unidade Escolar.

11.4. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão estar em perfeitas condições, devidamente acondicionados e identificados. Devem ser transportados em meios de transporte adequados e em condições corretas de temperatura, embalagem e demais exigências previstas e necessárias de proteção contra contaminação e deterioração dos gêneros alimentícios, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e demais normas que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

11.5. Os alimentos a serem entregues ao CONTRATANTE serão os definidos nesta Chamada Pública, podendo ser substituídos quando ocorrer necessidade, desde que estes constem na Chamada Pública e sejam correlatos nutricionalmente e aprovados pelas Nutricionistas da CAE/SEDUC/MT.

12. DOS PREÇOS DE AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

12.1. O preço de compra dos gêneros alimentícios, será o valor publicado no ANEXO IV deste Edital, qual seja, o preço de aquisição, o qual irá constar no Termo de Contrato, em conformidade com a demanda de cada Unidade Escolar. **Não há disputa nem negociação de preços.**

12.2. Serão utilizados para composição do preço de aquisição:

12.2.1. O preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

13. RESULTADO DA CHAMADA PÚBLICA

13.1. A Câmara de Negócios, realizará a divulgação do Resultado do processo após análise das amostras apresentadas, finalizando o procedimento, nos termos do Anexo VI deste Edital.

14. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

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

14.2. Assinar o Contrato imediatamente após convocação Oficial, no prazo de 5 (cinco) dias após a homologação, pelo ordenador de despesas, ou em prazo estipulado pela comissão, informando: Nome do Banco, Número da Conta Corrente, Número da Agência.

14.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as Escolas e suas Salas Anexas, nas Unidades Escolares e nas suas Sala (s) anexa (s), conforme relação e endereços constantes no ANEXO V, em estrita conformidade à solicitação de cada Unidade Escolar.

14.4. O período de fornecimento, para as entregas dos produtos, deverá obedecer ao prazo de 03 (três) dias úteis a partir da data do pedido feito pela unidade escolar, podendo ser definido segundo a necessidade e a realidade de cada unidade escolar. Os produtos serão pesados, ou realizada a conferência, no ato da entrega, para que não haja dúvidas sobre a quantidade entregue, marca e especificação, não sendo considerados os pesos das caixas.

14.5. Os produtos deverão ter características exatamente iguais às descritas no Projeto de Venda, em quantidades específicas, pela ordem de fornecimento emitida pela Unidade Escolar, e acondicionada em caixas e/ou sacos de polietileno transparente, atóxicos e intactos. Não serão computados no montante recebido, os produtos que após a seleção forem considerados impróprios para o consumo, sendo devolvidos ao fornecedor.

14.6. Quanto aos fornecedores e/ou entregadores dos produtos alimentícios, estes devem estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo (rede, gorro ou boné) e para as mãos usar luvas, quando necessário, com identificação do fornecedor.

14.7. As entregas deverão ser acompanhadas das Notas Fiscais, contendo assinatura e RG e/ou N° de Matrícula do fiscal do contrato designado pela unidade.

14.8. As notas fiscais do FORNECEDOR INDIVIDUAL, deverão constar na observação que haverá a retenção de 1,5% do valor total da nota, referente a Seguridade Social (1,2% INSS, 0,1% GILRAT) e SENAR (0,2%), conforme prevê a legislação.

14.9. O atraso injustificado e/ou o não cumprimento dos prazos de entregas previsto pela Escola, a não comunicação com antecedência, de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, à Unidade Solicitante, de quaisquer eventualidades na prestação dos serviços, implicará na Aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas pela CONTRATANTE.

14.10. Entregar os produtos dentro dos parâmetros pedido e rotinas estabelecidas pela Unidade Escolar, se comprometendo a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas, de acordo com o pedido realizado, para a entrega nos locais e Unidades definidas pela Unidade Escolar.

14.11. Observar conduta adequada no manuseio e conservação dos produtos, nos Termos do Previsto na Legislação vigente n.º 11.947/2009, no que tange ao Controle de Qualidade e Manuseio de Alimentos, e segundo o estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

14.12. Assumir todas as responsabilidades pelo transporte dos produtos, durante a prestação dos serviços e pelo pagamento de danos materiais e/ou prejuízos de outra natureza causados por seus empregados no desempenho das atividades contratadas, em bens da CONTRATANTE ou de terceiros.

14.13. Cumprir com as condições estabelecidas pela CONTRATANTE, obedecendo as condições fixadas no Contrato/Ordem de Fornecimento e no Projeto de Venda, todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

14.14. Garantir o atendimento extraordinário requisitado pela CONTRATANTE em situações excepcionais, como feriados e finais de semana.

14.15. Disponibilizar e manter informados os fiscais do Contratado, disponibilizando números de telefones para contato, e-mail e ou outra forma qualquer de meio eletrônico, sendo o primeiro, de natureza obrigatória.

14.16. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto deste instrumento, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

14.17. Manter-se, durante toda a execução da contratação, em compatibilidade, todas as condições de habilitação e qualificação inicialmente exigidas para a contratação, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

14.18. Realizar o transporte, preferencialmente, em caminhão frigorífico, veículo isotérmico, refrigerado, com um mecanismo capaz de garantir os produtos que necessitem de refrigeração, em temperatura adequada. Para produtos lácteos (iogurte), e as carnes, o transporte deverá ser em veículo refrigerado – veículo isotérmico, mas com uma fonte de frio, que permite regular a temperatura até -20 °C. O caminhão deve se apresentar devidamente higienizado, deve ser desinfestado e lavado diariamente, esta limpeza deve incluir as paredes, o teto, barras e ganchos, piso e estrados. Os recipientes que transportam produtos alimentares também devem ser lavados diariamente.

15.DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15.1. Aplicar as penalidades por descumprimento ou inadimplemento, parcial e/ou total do pactuado no Contrato de Aquisição, realizar o registro da ocorrência de atraso injustificado e ou, o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo o pedido realizado pela Unidade Escolar, **via Fiscal, Gestor e Câmara de Negócios.**

15.2. Efetuar o pagamento ao fornecedor, de acordo com as condições estabelecidas nesta Chamada, realizados pelo CDCE da Escola Estadual contratante.

15.3. No caso do FORNECEDOR INDIVIDUAL, deverá reter o valor de 1,5%, a título de Seguridade Social (INSS, GILRAT) e SENAR, sobre o total da receita bruta proveniente da comercialização com o Produtor Rural pessoa física ou segurado especial.

15.4. Informar as retenções de INSS do produtor rural individual, no sistema de Escrituração Fiscal Digital de Retenções e Outras Informações Fiscais (EFD-Reinf), em complemento ao sistema E-Social, conforme determina a IN RFB n° 2.043/2021 e IN RFB n° 2.110/2022 e suas atualizações.

15.5. Realizar a gestão e fiscalização, da execução do contrato, que será exercida por servidores especialmente designados, aos quais competem dentre outras o dever de analisar as regras contratuais, as quantidades e valores a serem fornecidos, de acordo com o Homologado, fiscalizar a execução da presente contratação, conforme Artigo 67 da Lei Federal N° 8.666/93.

15.6. Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento da contratação e, sobre multas, penalidades e quaisquer inadimplementos ou débitos, que tenha dado causa, via Câmara de Negócios.

15.7. A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da contratação.

15.8. Fiscalizar a qualidade dos produtos entregues e cumprimento no prazo de entrega, via Fiscal e Gestor do Contrato, notificando o fornecedor contratado, via Câmara de Negócios, sobre situações irregulares, para providências

15.9. Ocorrendo desistência de fornecimento, a CONTRATANTE deverá averiguar a procedência da motivação, podendo, caso julgue necessário, proceder na abertura de Processo Administrativo, via Câmara de Negócios, ante ao não cumprimento de prazos, inadimplemento parcial ou total, ou quaisquer eventualidades na prestação dos serviços, aplicando Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas no ordenamento jurídico.

15.10. O pagamento deverá ser feito, preferencialmente, via transferência eletrônica, em conta indicada pelo fornecedor, junto ao Projeto de Venda e, com apresentação do Documento Fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, e, excepcionalmente, via cheque.

16. DO REEQUILIBRIO CONTRATUAL

16.1. Os preços registrados poderão ser reajustados em decorrência de eventual redução de preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, comprovada a alteração dos valores através de planilha de pesquisa de preços e observadas as disposições contidas na alínea ‘d’ do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

O realinhamento de preços para maior, deverá ser solicitado por escrito pelo fornecedor em pedido dirigido à Câmara de Negócios da Alimentação Escolar - CNAE, para análise de admissibilidade, comprovando desequilíbrio-econômico financeiro da alteração dos valores na avença firmada, desde que comprovado através de planilha de pesquisa de preços. Deve-se observar se o produto a ser reequilibrado possui quantitativo suficiente, bem como se o valor realinhado não ultrapassará o limite da DAP/CAF individual ou a soma delas para Associações e Cooperativas, conforme preceito do Art. 31 da Resolução 06/2020.

16.2. Se for verificado desequilíbrio econômico-financeiro para menor, que importe em desvantagem para a Contratante, sem anuência do fornecedor para o reequilíbrio negativo, o contrato será rescindido e deverá ser realizado novo procedimento de Chamada Pública.

16.3. Até que seja deferido e/ou indeferido o realinhamento/reequilíbrio dos Preços pela Assessoria Jurídica do órgão responsável, o fornecedor deverá manter o regular fornecimento com os preços inicialmente contratados, sob pena de lhes serem aplicadas Penalidades previstas na Lei.

17. FATOS SUPERVENIENTES

17.1. Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão da Câmara de Negócios - CNAE, poderá haver:

A) Suspensão do processo;

B) Revogação deste Edital ou sua modificação no todo ou em parte.

18. IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE

18.1. Após a divulgação do resultado, homologada a Chamada Pública, a Câmara de Negócios considerar-se-á, para todos os fins, que o preço de aquisição dos gêneros alimentícios, da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, estará concretizado.

19. DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. A participação de qualquer Fornecedor no processo implica na aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

20. FORO

20.1. A Chamada Pública é regulada pelas leis brasileiras pertinentes, sendo exclusivamente competente o Foro do Município de Juina para conhecer e julgar quaisquer questões dele decorrentes.

Juruena 10/11/2023

EDILSO BRATKOSKI

CPF 85699411100

Presidente da Comissão da Chamada Pública

ANEXO I
PROJETOS DE VENDAS 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 (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP/CAF Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		MESES DE ENTREGA DOS PRODUTOS
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n -----/2024 (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO		CNPJ - 03.507.415/008-10		CUIABÁ/MT	
Endereço – RUA ENGENHEIRO EDGAR PRADO ARZE, 215 – CENTRO POLÍTICO ADMINISTRATIVO				Fone: (65) 3613-6300	
IV - IDENTIFICAÇÃO DAS UNIDADES EXECUTORAS DO PN AE					
Escola –		CNPJ -		Município/UF	
Endereço –				DDD/Fone	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local Data:	Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:		

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (Fornecedor Individual)

Eu, _____, Fornecedor Individual portador do RG n.º _____/SSP _____, inscrito no CPF/MF sob o n.º _____, residente na _____, n.º _____, Bairro _____, no município de _____, Declaro para os devidos fins, que os produtos produzidos pelos identificados no Projeto de Vendas, são todos de produção própria, conforme consta da relação de produtos descritos no Projeto de Vendas, para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, junto ao Processo da Chamada Pública de n.º _____, para atendimento às Unidades Escolares do município de _____/MT.

E por ser esta, a expressão da verdade, declaro e assino a presente.

_____, ____ de _____ de _____.

Produtor Individual

N.º CPF/MF

ANEXO II
PROJETO DE VENDAS 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 (quando houver)				7. Fone			
8. Organizado () Sim () Não		por Entidade		Articulado		9. Nome da Entidade Articulado (quando houver)	10. E-mail/Fone
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome Agricultor Familiar		2. CPF		3. DAP/CAF	4. Banco	5. Agência	6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO			2. CNPJ- 03.507.415/008-10			3. CUIABÁ/MT	
4. RUA ENGENHEIRO EDGAR PRADO ARZE, 215 – CENTRO POLÍTICO ADMINISTRATIVO						5. (65) 3613-6300	
IV – IDENTIFICAÇÃO DAS UNIDADES EXECUTORAS DO PNAE							
Escola -		CNPJ -			Município/UF		
Endereço -					DDD/Fone		
1. Escola -		2. CNPJ -			3. Município		
4. Endereço -					5. DDD/Fone		
V - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor Familiar		2. Produto	3. Unidade		4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
							Total agricultor
OBS: * Preço publicado no Edital da chamada pública.						Total projeto	
VI - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO							
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade/ PREÇO DE AQUISIÇÃO		5. Valor Total por Produto		
					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	

Importante Informar: número do banco, agência e número da conta bancária e chave do Pix.

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (Grupo Informal)

Eu, _____, representante legal dos associados pertencentes ao Grupo Informal _____, portador do RG n.º _____/SSP _____, inscrito no CPF/MF sob o n.º _____, residente na _____, n.º _____, Bairro _____, no município de _____, Declaro para os devidos fins, que os produtos produzidos pelos associados do Grupo Informal _____, identificados no Projeto de Vendas, são produzidos por cada um dos associados, conforme consta da relação de produtos e fornecedores, constantes do Projeto de Vendas, para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, junto ao Processo da Chamada Pública de n.º _____, para atendimento às Unidades Escolares do município de _____/MT.

E por ser esta, a expressão da verdade, declaro e assino a presente.

_____, ____ de _____ de _____.

Representante Legal (**Representante Legal do Grupo Informal**)

DECLARAÇÃO DE CONTROLE DO LIMITE DE FORNECIMENTO INDIVIDUAL (Grupo Informal)

Eu _____, portador do RG n.º _____/SSP _____, inscrito no CPF/MF sob o n.º _____, residente na _____, n.º _____, Bairro _____, no município de _____, representante legal da _____, Declaro para os devidos fins, que será de minha total responsabilidade, o controle do limite individual de produtos fornecidos por cada associado, pertencentes ao Grupo Informal _____, conforme consta da relação de produtos e fornecedores, constantes do Projeto de Vendas, para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, junto ao Processo da Chamada Pública de n.º _____, para atendimento às Unidades Escolares do município de _____/MT. E por ser esta, a expressão da verdade, declaro e assino a presente.

_____, ____ de ____ de _____.

Representante Legal (**Representante Legal do Grupo Informal**)

ANEXO III

PROJETO DE VENDAS 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. Nº DAP/CAF Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta	
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006			14. Nº de Associados com DAP/CAF Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF			17. DDD/Fone	
18. Endereço			19. Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO			2. CNPJ - 03.507.415/008-10		3. CUIABÁ/MT	
4. RUA ENGENHEIRO EDGAR PRADO ARZE, 215 – CENTRO POLÍTICO ADMINISTRATIVO					5. (65) 3613-6300	
III – IDENTIFICAÇÃO DAS UNIDADES EXECUTORAS DO PNAE						
Escola –		CNPJ -		Município/UF		
Endereço –				DDD/Fone		
IV - RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		MESES DE ENTREGA DOS PRODUTOS	
			4.1. Unitário	4.2. Total		
OBS: * Preço publicado no Edital n ____/2024						
(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:	

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (Grupo Formal)

A (nome do Grupo Formal) _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, representada pelo (a) Senhor (a), _____, portador do RG n.º _____/SSP _____, inscrito no CPF/MF sob o n.º _____, residente na _____, n.º _____, Bairro _____, no município de _____, Declara para os devidos fins, que os produtos oriundos da _____, relacionados no Projeto de Vendas, são produzidos na própria _____, pelos próprios associados, para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, junto ao Processo da **Chamada Pública de n.º _____**, para atendimento às Unidades Escolares do município de _____/MT.

E por ser esta, a expressão da verdade, declaro e assino a presente.

_____, ____ de ____ de _____.

Representante Legal (Grupo Formal)

DECLARAÇÃO DE CONTROLE DO LIMITE DE FORNECIMENTO INDIVIDUAL (Grupo Formal)

Eu _____, portador do RG n.º _____/SSP _____, inscrito no CPF/MF sob o n.º _____, residente na _____, n.º _____, Bairro _____, no município de _____, representante legal da _____, Declaro para os devidos fins, que será de minha total responsabilidade, o controle do limite individual de produtos fornecidos por cada associado, , conforme consta da relação de produtos e fornecedores, constantes do Projeto de Vendas, para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, junto ao Processo da Chamada Pública de n.º _____, para atendimento às Unidades Escolares do município de _____/MT.

E por ser esta, a expressão da verdade, declaro e assino a presente.

_____, ____ de ____ de _____.

Representante Legal (Grupo Formal)

ANEXO IV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE IRÃO COMPOR O CARDÁPIO

	GÊNERO ALIMENTÍCIO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA	PREÇO DE AQUISIÇÃO R\$	VALOR TOTAL
1.	ABACATE	Abacate, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isentos de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente	Kg	20	7,84	156,85
2.	ABACAXI PÉROLA	Abacaxi pérola, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	Kg	1037	7,72	8.003,05
3.	ABÓBORA CABOTIÃ	Abóbora cabotiã, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária	Kg	42	4,04	169,79

		e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.				
4.	ABÓBORA PAULISTA	Abóbora paulista, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	42	4,18	175,67
5.	ABOBRINHA VERDE	Abobrinha verde, inteira, livre de sujidades consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	42	6,74	283,19
6.	AÇAFRÃO	Cúrcuma torrada em pó fino e homogêneo, coloração amarela intensa, isenta de impurezas e umidade. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução - RDC Nº 276 de 22 de setembro de 2005 e legislações vigentes. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, de 30g a 500g contendo os dados de identificação do fabricante, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg	03	113,29	339,87
7.	ACELGA	Acelga, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de	Kg	244	7,62	1.860,09

		odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.				
8.	AGRIÃO	Agrião, inteiro, livre de sujidades consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	140	16,52	2.312,80
9.	ALFACE AMERICANA	Alface americana, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	344	20,75	7.137,14
10.	ALFACE CRESPA	Alface crespa, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As	Kg	345	19,38	6.665,86

		características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.				
11.	ALFACE LISA	Alface lisa, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.e resistente.	Kg			
12.	ALMEIRÃO	Almeirão, inteiro, livre de sujidades consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	115	14,30	1.643,93
13.	AMENDOIM (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Amendoim cru, com pele, constituído de grãos inteiros, limpos e de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 500g.	Kg			
14.	ARARUTA (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Fécula ou amido extraído da raiz da araruta. Isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos.	Kg			
15.	BANANA DA TERRA	Banana da terra, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando	Kg	335	11,62	3.891,86

		desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.				
16.	BANANA MAÇÃ	Banana maçã, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	1000	6,32	6.315,00
17.	BANANA NANICA	Banana nanica, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	kg	557	7,13	3.972,80
18.	BANANA PACOYAN (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Banana nanica, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar	Kg			

		desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.				
19.	BATATA DOCE	Batata doce, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	489	6,39	3.125,93
20.	BEIJU (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Beiju seco, de boa qualidade, livre de contaminação física e química.	Kg			
21.	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA A SABOR COCO	Leite pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de coco, aroma idêntico ao natural de coco, estabilizante, conservante (sorbato de potássio), acidulante ácido cítrico, fermento lácteo. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 16 de 23/05 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente de 500g a 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Kg	600	11,93	7.156,00
22.	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA A SABOR MORANGO	Leite pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de morango sem corante artificial, corante natural , conservante (sorbato de potássio),	Kg	605	11,93	7.215,63

		<p>espessante e fermento lácteo. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 16 de 23/05 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente de 500g a 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.</p>				
23.	BETERRABA	<p>Beterraba, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p>	Kg	107	5,14	550,34
24.	BIRIBÁ/FRUTA DO CONDE (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	<p>Biribá/fruta do conde de boa qualidade, sem escurecimento, com aspecto arredondado de tamanho, cor e formação uniformes, livre de sujidades. Não deve apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p>	Kg			
25.	BOCAIÚVA/MACAÚBA (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	<p>Bocaiúva/Macaúba madura, pequena e arredondada de cor amarelo intenso, livre de sujidades. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.</p>	Kg			
26.	BOLO DE CENOURA	<p>Bolo de cenoura caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, cenoura e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura</p>	Kg	636	24,32	15.469,64

		industrializada.				
27.	BOLO DE CHOCOLATE	Bolo de chocolate caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, cacau em pó, água e fermento químico, adicionado de fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.	Kg	1273	28,63	36.441,75
28.	BOLO DE COCO	Bolo de coco caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, leite, coco ralado e fermento químico, adicionado de fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.	Kg			
29.	BOLO DE FUBÁ	Bolo de fubá caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, fubá, ovos, óleo vegetal, açúcar, leite e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.	Kg			
30.	BOLO DE LARANJA	Bolo de laranja caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, suco de laranja e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.	Kg			
31.	BOLO SIMPLES	Bolo simples caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, margarina, açúcar, leite e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente	Kg			

		acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada.				
32.	BRÓCOLIS	Brócolis, inteiro, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	42	37,64	1.580,88
33.	CANA (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Caule em ponto de maturação adequado para o consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixas de polietileno para alimentos.	Kg			
34.	CARÁ (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Cará de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg			
35.	CASTANHA DO BRASIL	Castanha; do Pará sem casca, inteira, sem casca; de primeira qualidade; apresentando tamanho e coloração uniformes; ausência de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária plástica atóxica e lacrada; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 e alterações posteriores	Kg			
36.	CEBOLINHA	Cebolinha verde inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	308	32,92	10.137,82

37.	CENOURA	Cenoura inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	374	7,39	2.763,86
38.	CHUCHU	Chuchu, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg			
39.	COENTRO	Coentro, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente.	Kg	54	86,44	4.667,49
40.	COLORAU	Corante natural de urucum com aspecto, cor e cheiro próprio, podendo conter fubá de milho e óleo de soja. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a	Kg	55	30,33	1.668,15

		Resolução - RDC Nº 276, de 22 de setembro de 2005. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, de 80g a 1kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.				
41.	COUVE	Couve manteiga inteiro, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente.	Kg	342	21,28	7.277,76
42.	CUPUAÇU (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Cupuaçu com polpa do fruto em aspecto mucilaginoso, abundante, in natura, ácida, de coloração amarela, creme ou branca, odor ativo e sabor característico da fruta. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg			
43.	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de mandioca do tipo branca ou amarela, torrada, grupo seco, subgrupo média, classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Instrução Normativa 52/2011 do MAPA ou legislação substitua. Devendo atender aos requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg	197	12,42	2.446,74
44.	FARINHA DE MANDIOCA TIPO PUBA (ESPECÍFICO)	Farinha de mandioca do tipo puba, torrada, grupo seco, subgrupo média, classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas,	Kg			

	PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	umidade e fragmentos estranhos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Instrução Normativa 52/2011 do MAPA ou legislação substitua. Devendo atender aos requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.				
45.	FEIJÃO EM FAVA (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Feijão em fava, alongada, seca, com sementes no seu interior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, do fabricante, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg.	Kg			
46.	FEIJÃO DE CORDA (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Feijão de corda tipo 1, embalado em saco plástico transparente de polietileno, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, conforme Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg.	Kg			
47.	FOLHA DE TAIOBA (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Folhas da planta de taioba comestível, in natura, folhas verdes de boa qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas.	Kg			
48.	INHAME (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Inhame de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg			
49.	IOGURTE SABOR COCO	Leite pasteurizado podendo ser integral ou não , açúcar, preparado de coco , pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes e fermento láctico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 46 de 23/07 do Ministério da Agricultura	Kg			

		Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.				
50.	IOGURTE SABOR MORANGO	Leite pasteurizado podendo ser integral ou não , açúcar, preparado de morango , pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes, corante natural e fermento láctico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 46 de 23/07 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	Kg			
51.	LARANJA PÊRA	Laranja, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente	Kg	4262	5,34	22.769,74
52.	LEITE PASTEURIZA DO INTEGRAL	Leite de vaca integral, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 76 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de plástica a atóxica e resistente de 1 litro, contendo	Litro	8000	4,73	37.866,67

		externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 dias a contar da data de entrega.				
53.	LEITE UHT INTEGRAL	Leite integral, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Embalagem tetrapack de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Litro	1177	6,62	7.795,66
54.	LEITE UHT DESNATADO	Leite desnatado e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. Embalagem tetrapack de 1 litro, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	Litro	1000	6,52	6.523,33
55.	LEITE UHT ZERO LACTOSE	Leite de vaca semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio, SEM LACTOSE . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Litro	230	5,94	1.366,97
56.	LIMÃO GALEGO	Limão galego, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratad, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na	Kg			

		Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.				
57.	LIMÃO TAHITI	Limão taiti, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratada, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente	Kg	7	10,22	71,56
58.	MAMÃO FORMOSA	Mamão formosa, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	1126	9,09	10.238,16
59.	MANDIOCA	Mandioca branca ou amarela, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcho ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg			
60.	MANDIOCA	Mandioca descascada e congelada	Kg	912	7,06	6.436,44

	DESCASCADA CONGELADA	livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e quantidade.				
61.	MANTEIGA PURA COM SAL	Manteiga pura com sal, obtida do creme de leite, adicionado de cloreto de sódio e corante natural, SEM ADITIVOS QUÍMICOS . Embalagem plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	Kg	04	41,45	165,81
62.	MANGABA (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Mangaba de boa qualidade, sem escurecimento, com aspecto arredondado, com tamanho, cor e formação uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg			
63.	MANGARITO (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Mangarito, tubérculo da raiz da taioba da família Araceae, gênero Xanthosoma Maffa Schott, de boa qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas.	Kg			
64.	MELANCIA	Melancia inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	3338	3,68	12.292,19
65.	MEL (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Mel de boa qualidade elaborado a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes,	Kg			

		conservantes e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal e nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá apresentar aparência parcialmente cristalizada, sem caramelização e espuma superficial. O rótulo deverá trazer a denominação "MEL" seguida da classificação e peso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto e Registro no Ministério da Agricultura. Embalado em pote ou bisnaga de plástico de polietileno, transparente fosco, resistente de 270g a 1Kg.				
66.	MELADO DE CANA (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Melado de cana, líquido xaroposo obtido através da evaporação do caldo de cana ou a partir da rapadura por processos tecnológicos adequados. Elaborado com matéria-prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Sem qualquer tipo de corante, natural ou artificial, conservante ou edulcorantes. Aspecto líquido xaroposo e denso (viscoso), cor amarelo âmbar. Cheiro característico e gosto doce. Ausência de sujidades, parasitas, larvas e insetos ou seus fragmentos. Embalagem plástica de polietileno, resistente, transparente e opaco com a informação da data de fabricação e validade. Embalagem de 250g a 1Kg.	Kg			
67.	MELÃO	Melão inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. e resistente.	Kg	1710	8,92	15.285,90
68.	MILHO EM GRÃOS SECO (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Milho em grãos secos, livres de sujidades, parasitas larvas e material terroso. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente e resistente.	Kg			
69.	MILHO VERDE IN	Milho verde in natura, espiga sem palha, consistência adequada, isento	Kg	112	15,52	1.737,96

	NATURA	de odores estranho, danos profundo e podridão, livres sujidades, parasitas e larva, tamanho e coloração uniforme. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente.				
70.	MURICI (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Murici pequeno e arredondado de cor vermelho-alaranjado quando maduro. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades.	Kg			
71.	PÃO CASEIRO	Pão caseiro de boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente.	Kg	405	22,32	9.040,95
72.	PEIXE PINTADO (CUBOS OU FILÉ)	Peixe de água doce (pintado), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha . Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM.SISE ou SIM.	Kg	2879	41,34	119.025,06
73.	PEIXE TAMBAQUI (CUBOS OU FILÉ)	Peixe de água doce (tambaqui), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha . Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM.	Kg			
74.	PEIXE TAMBATINGA (CUBOS OU FILÉ)	Peixe de água doce (tambatinga), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha . Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM.	Kg			
75.	PEPINO	Pepino, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos	Kg	94	6,24	586,80

		profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.				
76.	PEQUI (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Pequi de boa qualidade, in natura, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente ou em caixas de polietileno.	Kg			
77.	PIMENTA DE CHEIRO	Pimenta de cheiro inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	7	32,91	230,34
78.	PIMENTA DOCE (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Pimenta doce, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg			
79.	PIMENTÃO VERDE	Pimentão verde, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	66	12,02	793,16

80.	POLPA DE ABACAXI	Polpa integral de abacaxi SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg			
81.	POLPA DE ACEROLA	Polpa integral de acerola SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg	1007	30,87	31.082,73
82.	POLPA DE CAJÚ	Polpa integral de caju SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg			
83.	POLPA DE CUPUAÇU	Polpa integral de cupuaçu, SEM adição de açúcar e ausente de	Kg			

		substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.				
84.	POLPA DE GOIABA	Polpa integral de goiaba SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg			
85.	POLPA DE MARACUJÁ	Polpa integral de maracujá, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg	1050	52,77	55.405,00
86.	PONCÃ	Poncã, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de	Kg	1121	7,74	8.680,28

		pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente				
87.	QUEIJO MUSSARELA	Queijo mussarela obtido através do leite de vaca pasteurizado integral, contendo estabilizante, conservador, fermento lácteo e coagulante. Cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado, livre de sujidades e contaminantes. Produto entregue fatiado. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Portaria nº 364 de 04/97 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Kg	401	63,41	25.427,41
88.	REPOLHO BRANCO/VERDE	Repolho branco, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	509	5,26	2.675,64
89.	REQUEIJÃO CREMOSO	Requeijão cremoso, produzido com creme de leite, leite desnatado,	Kg	194		

		cloreto de sódio, fermento lactéio, estabilizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 200g a 500g ou bisnaga de 1,2kg a 1,8kg. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.				
90.	RÚCULA	Rúcula de inteiro, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente	Kg	133	20,24	2.691,26
91.	SAL INDÍGENA (ESPECÍFICO PARA ESCOLAS INDÍGENAS)	Produto refinado extraído da planta aguapé, composto por cloreto de potássio, nitrogênio, cloro, cal e magnésio.	Kg			
92.	SALSA	Salsa, livre de sujidades, consistência adequada, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	192	75,54	14.504,16
93.	TOMATE SALADA	Tomate salada, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar	Kg	459	10,32	4.738,41

		excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.				
94.	VAGEM	Vagem, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	126	16,33	2.056,95

ANEXO V

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES CONTEMPLADAS

Unidade Escolar/ Anexas	Endereço	Telefone
EE Dom Aquino Correa	RUA 07 DE MAIO nº 42 – Centro Juruena	66 84668486
EE Aline Maria Teixeira	Rua Ezequiel Ramin s/n – Vila Nova-Juruena	66 984242430

ANEXO VI

RESULTADO DA CHAMADA PÚBLICA

A CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA DIRETORIA REGIONAL DO MUNICÍPIO DE _____, torna público para conhecimento dos interessados o Resultado da Chamada Pública nº ____/2024 para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, e de suas organizações, para atendimento dos alunos matriculados Rede Pública Estadual, do município de _____/MT, em observância, ao FNDE/PNAE, Resolução nº 06 de 08/05/2020, IN 013/2022, nos termos do Edital, declarado (s) vencedor (es) :

PRODUTO	MARCA	FORNECEDOR/ CNPJ/CPF	Unidade Medida	Quant.	Preço Aquisição R\$	Valor total R\$

VALOR TOTAL DA CHAMADA PÚBLICA R\$ _____

_____, ____ de _____ de _____.

Câmara de Negócios da Alimentação Escolar

ANEXO VII
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º _____/2024. ORIGEM: CHAMADA PÚBLICA N.º _____/2024.

Pelo presente Instrumento o Conselho Deliberativo da Comunidade Escolar – CDCE da Escola Estadual _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob n.º _____, com sede à Rua _____, N.º _____, no município de _____ Estado de Mato Grosso, neste ato representado por _____, (estado civil) _____(Profissão), Presidente do CDCE, titular da Cédula de Identidade RG n.º _____SSP____, inscrito (a) no CPF/MF n.º _____, denominado **CONTRATANTE**, e de outro lado, (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), _____ inscrita no CNPJ/CPF/MF sob n.º _____, situado na Rua _____ n.º _____, no município de _____ do Estado de Mato Grosso, telefone: () _____, neste ato representado por (Nome) _____, (estado civil) _____, Profissão _____, titular da Cédula de Identidade RG n.º _____ SSP/____ e inscrito no CPF/MF sob n.º _____, denominado (a) **CONTRATADO (a)**, nos termos da **CHAMADA PÚBLICA n.º _____/2024**, sujeitando-se as partes as normas disciplinares da Lei n.º 8.666/1993; Resolução – FNDE n.º 06/2020 e Instrução Normativa de n.º 013/2022/GS/SEDUC/MT, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto desta contratação é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, nos termos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE, Resolução/CD/FNDE n.º 06/2020, para atendimento das necessidades nutricionais dos alunos atendidos pela Escola Estadual de Educação Básica.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela **CHAMADA PÚBLICA N.º _____/2024**, Lei n.º.11.947, de 16 de junho de 2009, a Resolução/CD/FNDE n.º. 06 de 08 de maio de 2020 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

3.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominado CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. O limite de compra deverá ser controlado pela Entidade Executora e o limite de venda deverá ser controlado pelo agricultor familiar fornecedor.

CLÁUSULA QUARTA – DO FORNECIMENTO E ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

4.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste instrumento, observando o quantitativo estabelecido pela Contratante, o valor unitário e locais de entrega.

4.2. 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 CAE, de acordo com o art. 33 da Resolução 06/2022 do FNDE.

4.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as Escolas e suas Salas Anexas, nas Unidades Escolares e nas suas Sala (s) anexa (s), conforme relação e endereços constantes no ANEXO V em estrita conformidade à solicitação de cada Unidade Escolar.

4.4. O período de fornecimento, para as entregas dos produtos, deverá obedecer ao **prazo de entrega** de 03 (três) dias úteis a partir do pedido disponibilizado por cada Unidade Escolar, a qual definirá segundo as suas necessidades e realidade, os dias da semana e os horários de entregas dos produtos, os quais, deverão ser impreterivelmente, observados pelo Contratado. O prazo 03 (três) dias úteis a partir do pedido deverá ser cumprido pelo Fornecedor. Os produtos serão pesados, ou realizada a conferência, no ato da entrega, para que não haja dúvidas sobre a quantidade entregue, marca e especificação, não sendo considerados os pesos das caixas.

4.5. Os produtos deverão ter características exatamente iguais às descritas no Projeto de Venda, em quantidades específicas, pelo documento de solicitação/fornecimento emitida pela Unidade Escolar e acondicionada em caixas e ou sacos de polietileno transparente, atóxicos e intactos. Não serão computados no montante recebido, os produtos que após a seleção forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, sendo devolvidos ao fornecedor.

4.6. Quanto aos fornecedores e/ou entregadores dos produtos alimentícios, estes devem estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo (rede, gorro ou boné) e para as mãos usar luvas quando necessário e devidamente identificado.

4.7. As entregas deverão ser acompanhadas das Notas Fiscais, contendo a assinatura e RG e/ou N° de Matrícula do fiscal do contrato designado pela unidade escolar.

4.8. As notas fiscais do **FORNECEDOR INDIVIDUAL**, deverão constar na observação que **haverá a retenção de 1,5% do total da nota, referente a Seguridade Social (1,2% INSS, 0,1% GILRAT) e SENAR (0,2%), conforme prevê a legislação.**

4.9 O atraso injustificado e ou, o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo o pedido previsto pela Escola, a não comunicação com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, à Unidade Solicitante, de quaisquer eventualidades na prestação dos serviços, implicará na Aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO

5.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos previstos para cada Unidade Escolar, no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) **CONTRATADO (A)** receberá o valor total de R\$_____ (valor por extenso), conforme abaixo:

5.2. O referido valor poderá sofrer alterações a qualquer tempo, para mais ou para menos, via Processo de Termo Aditivo, haja vista que, o presente objeto emana do número de alunos efetivamente matriculados e do valor total transferido a cada Conselho Deliberativo da Comunidade Escolar.

Produto/Marca	Und	Qtd.	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário	Preço Total

				(divulgado na chamada pública)	
Valor Total do Contrato R\$			()		

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas decorrentes deste Termo de Referência correrão na seguinte Dotação Orçamentária: Unidade Orçamentária: 14.101 – SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - Programa 534, Ação 2898 - Alimentação escolar do Ensino Fundamental, 2899 - Alimentação escolar do Ensino Médio, 2895 - Alimentação escolar da Educação de Jovens e Adultos e 2897 - Alimentação da Educação Especial, Elemento de despesa: 3.3.50.43.018, Fonte de Recurso Federal e recurso do Estadual.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento aos fornecedores da Agricultura Familiar ou Empreendedor Familiar Rural habilitado, pela comercialização de gêneros alimentícios será efetuado em até **30 (trinta) dias**, após o atesto do Gestor do Contrato na nota fiscal apresentada pelo Contratado, observada a efetiva entrega dos bens/serviços contratados, em conformidade com o preço de aquisição.

7.2. O pagamento será efetuado, preferencialmente, via transferência eletrônica, em até o trigésimo (30) dias úteis, em conta específica indicada pelo fornecedor, e eventualmente, via cheque.

7.3. Será retido o valor de 1,5%, a título de Seguridade Social (INSS, GILRAT e SENAR), sobre o total da receita bruta proveniente da comercialização com o Produtor Rural pessoa física ou segurado especial.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

8.2. Assinar o Contrato imediatamente após convocação Oficial, no prazo de 5 (cinco) dias após a homologação, pelo ordenador de despesas, ou em prazo estipulados pela comissão.

8.3. O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios nas Escolas e nas suas Salas Anexas, conforme endereço e pedido de entrega definido pela Unidade Escolar. Os produtos serão pesados, ou realizada a conferência, no ato da entrega, para que não haja dúvidas sobre a quantidade entregue, marca e especificação, não sendo considerados os pesos das caixas.

8.4. Os produtos deverão ter características exatamente iguais às descritas no Projeto de Venda, em quantidades específicas, pela ordem de fornecimento emitida pela Unidades Escolar, e acondicionada em caixas e ou sacos de polietileno transparente, atóxicos e intactos. Não serão computados no

montante recebido, os produtos que após a seleção forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, sendo devolvidos ao fornecedor.

8.5. Quanto aos fornecedores e/ou entregadores dos produtos alimentícios, estes devem estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo (rede, gorro ou boné) e para as mãos usar luvas quando necessário e devidamente identificado.

8.6. As entregas deverão ser acompanhadas das Notas Fiscais, contendo a assinatura e RG e/ou N° de Matrícula do fiscal do contrato designado pela unidade escolar.

8.7. As notas fiscais do FORNECEDOR INDIVIDUAL, deverão constar na observação que haverá a retenção de 1,5% do total da nota, referente a Seguridade Social (1,2% INSS, 0,1% GILRAT) e SENAR (0,2%), conforme prevê a legislação.

8.8. O atraso injustificado e ou, o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo o pedido feito pela Escola, a não comunicação com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, à Unidade Solicitante, de quaisquer eventualidades, na prestação dos serviços, implicará na Aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas pela CONTRATANTE.

8.9. Entregar os produtos dentro dos parâmetros, obedecendo o prazo de 03 (três) dias a partir do pedido e rotinas estabelecidas pela Unidade Escolar, se comprometendo a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas de acordo com o pedido realizado para a entrega, nos locais e Unidades definidas pela Unidade Escolar.

8.10. Observar conduta adequada no manuseio e conservação dos produtos, nos Termos do Previsto na Legislação vigente n.º 11.947/2009, no que tange ao Controle de Qualidade e Manuseio de Alimentos, e segundo o estabelecido Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

8.11. Assumir todas as responsabilidades pelo transporte dos produtos, durante a prestação dos serviços e pelo pagamento de danos materiais e ou prejuízos de outra natureza causados por seus empregados no desempenho das atividades contratadas, em bens da CONTRATANTE ou de terceiros.

8.12. Cumprir com as condições estabelecidas pela CONTRATANTE, obedecendo as condições fixadas no Contrato/Ordem de Fornecimento e no Projeto de Venda, todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

8.13. Garantir o atendimento extraordinários requisitados pela CONTRATANTE em situações excepcionais, como feriados e finais de semana.

8.14. Disponibilizar e manter informados os fiscais do Contratado, dos números de telefones para contato, e-mail e ou outra forma qualquer de meio eletrônico, sendo o primeiro, de natureza obrigatória.

8.15. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem, no objeto deste instrumento de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

8.16. Manter-se, durante toda a execução da contratação, em compatibilidade todas as condições de habilitação e qualificação inicialmente exigidas para a contratação, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

8.17. Realizar o transporte, preferencialmente, em caminhão frigorífico, veículo isotérmico, refrigerado, com um mecanismo capaz de garantir os produtos que necessitem de refrigeração, em temperatura adequada. Para produtos lácteos (iogurte), e as carnes, o transporte deverá ser em veículo refrigerado – veículo isotérmico, mas com uma fonte de frio, que permite regular a temperatura até -20 °C. O caminhão deve se apresentar devidamente higienizado, deve ser desinfestado e lavado diariamente, esta limpeza deve incluir as paredes, o teto, barras e ganchos, piso

e estrados. Os recipientes que transportam produtos alimentares também devem ser lavados diariamente.

8.18. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (DAP/CAF/ano).

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

8.20. A CONTRATADA deverá informar imediatamente a CONTRATANTE da suspensão ou desistência do fornecimento através de correio eletrônico, declaração ou ofício, com a motivação da suspensão de entrega, sejam problemas gerados por sazonalidade, problemas com plantio, outros e/ou quando ocorrerem casos fortuitos.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Aplicar as penalidades por descumprimento ou inadimplemento, parcial e/ou total do pactuado no Contrato de Aquisição, realizar o registro da ocorrência de atraso injustificado e ou, o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo pedido feito pela Unidade Escolar, via **Fiscal, Gestor e Câmara de Negócios**.

9.2. Efetuar o pagamento ao fornecedor, de acordo com as condições estabelecidas nesta Chamada, realizados pelo CDCE da Escola Estadual contratante.

9.3. No caso do FORNECEDOR INDIVIDUAL, deverá ser retido o valor de 1,5%, a título de Seguridade Social (INSS, GILRAT e SENAR), sobre o total da receita bruta proveniente da comercialização com o Produtor Rural pessoa física ou segurado especial.

9.4. Informar as retenções de INSS do produtor rural individual, no sistema de Escrituração Fiscal Digital de Retenções e Outras Informações Fiscais (EFD-Reinf), em complemento ao sistema E-Social, conforme determina a IN RFB nº 2.043/2021 e IN RFB nº 2.110/2022 e suas atualizações.

9.5. Realizar a gestão e fiscalização, da execução do contrato, que será exercida por servidores especialmente designados, aos quais, compete dentre outras o dever de analisar as regras contratuais, as quantidades e valores a serem fornecidos, de acordo com o Homologado, fiscalizar a execução da presente contratação, conforme Artigo 67 da Lei Federal Nº 8.666/93.

9.6. Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento da contratação e, sobre multas, penalidades e quaisquer inadimplementos ou débitos, que tenha dado causa, via fiscal/gestor de contratos e Câmara de Negócios.

9.7. A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da contratação em conformidade com o Artigo 70 da Lei Federal Nº 8.666/93.

9.8. Fiscalizar a qualidade, quantidades e preços, dos produtos entregues e o cumprimento da entrega no prazo, junto às Unidades Escolares, via Fiscal e Gestor do Contrato, acompanhar o entregador da empresa fornecedora, para supervisão das entregas e conferência de peso, notificando a empresa contratada e a Câmara de Negócios, sobre situações irregulares;

9.9. Proceder na abertura de Processo Administrativo junto à Câmara de Negócios, ante ao não cumprimento de prazos, inadimplemento parcial ou total, ou quaisquer eventualidades, na prestação dos serviços, aplicando Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas no ordenamento jurídico.

9.10. Realizar o pagamento, preferencialmente, via transferência eletrônica, em conta indicada pelo fornecedor, junto ao Projeto de Venda e com apresentação do Documento Fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, e excepcionalmente via cheque.

9.11. Atentar para o cumprimento e aplicação do Método PEPS e PVPS (primeiro que entra, que primeiro que sai ou primeiro que vence, primeiro que sai).

9.12. Observar as condições de identificação e armazenamento e proteção dos produtos, contra contaminação.

9.13. Proceder na abertura de Processo Administrativo junto à Câmara de Negócios, ante a não comunicação à Unidade Escolar, com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, de quaisquer eventualidades, na prestação dos serviços, com a aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas no ordenamento jurídico.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES

10.1. Quando convocado, deixar de entregar ou ensinar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com o município, pelo prazo de até 2 (dois) anos, sem prejuízo das e demais cominações legais.

10.2. Sem prejuízo de outras sanções estabelecidas neste certame, estarão sujeitas as seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) Multa na forma prevista na Lei 8.666/93 ou no Contrato;

c) Suspensão temporária de participar em Chamada Pública e impedimento de contratar com a Contratante pelo prazo não superior a 02 (dois) anos; e,

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes de punição, até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, reabilitação esta que será concedida sempre que a Fornecedora ressarcir à Contratante pelos prejuízos e, depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base nas letras “a”, “b” e “c”

10.3. Multa de 2% do valor global do contrato, aplicada após regular processo administrativo, poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente, no entanto, não eximem a contratada da reparação de eventuais perdas e danos ou prejuízos que seu ato punível venha causar a **Contratante**, podendo a Câmara reconsiderar sua decisão, ou encaminhá-la devidamente informada para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo.

10.4. As penalidades pecuniárias a que se referem às cláusulas anteriores poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela **Contratante**, ou, se for o caso, cobrada administrativamente ou judicialmente, aplicam-se subsidiariamente, as normas previstas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

10.5. A **Contratada** poderá ser penalizada inclusive com eventual rescisão do contrato caso à qualidade dos serviços e/ou a prestação no atendimento deixarem de corresponder à expectativa, ou a qualidade dos serviços e/ou a prestação no atendimento deixarem de corresponder à expectativa.

10.6. As multas a que se alude esta Cláusula contratual não impede que a Administração pública (CONTRATANTE), rescinda unilateralmente o contrato e aplique as sanções previstas na Lei 8.666/Art.86 à Art.99, no que porventura for omissis este Termo Contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO ADITIVO E ALTERAÇÃO CONTRATUAL

11.1. Este Contrato poderá ser aditado para fins de manutenção dos preços, seja quanto ao equilíbrio econômico-financeiro, seja quanto ao acréscimo ou supressão dos quantitativos dos bens adquiridos, desde que observados os ditames legais, alterado em um dos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações, com as devidas justificativas e mediante interesse da Contratante, desde que observado o saldo de quantitativo e o limite de DAP/CAF a qual está inserida o fornecedor. Até que o reequilíbrio de preços seja deferido pela Unidade Jurídica assinado o Termo Aditivo ao Contrato e publicado o extrato do Termo Aditivo, o fornecedor é obrigado manter os preços inicialmente contratados, sob pena de lhes serem aplicadas as penalizações previstas neste Instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1. O presente terá a vigência de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura. Nos termos do Artigo 57, caput, da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

13.1. A CONTRATANTE, designará como Gestor e Fiscais de Contrato, a serem intitulados por meio de Portaria Interna, que serão responsáveis para exercer um rigoroso controle no serviço que foi proposto, comprovando a sua fiel execução, em especial quanto à qualidade, **acompanhamento, fiscalização, conferência e avaliação da execução do objeto**, procedendo ao registro das ocorrências, falhas e/ou defeitos detectados e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, e comunicar por escrito a autoridade superior todas as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da Contratada:

FISCAL CONTRATO:	Sr. _____ – Cargo/Função: _____ Matrícula Nº _____, RG Nº _____ SSP/____ e CPF Nº _____
SUPLENTE FISCAL:	Sra. _____ – Cargo/Função: _____ Matrícula Nº _____, RG Nº _____ SSP/____ e CPF Nº _____
GESTOR CONTRATO:	Sra. _____ – Cargo/Função: _____ Matrícula Nº _____, RG Nº _____ /SPP/____ e CPF Nº _____

13.2. Cabe aquele que acompanha e fiscaliza a execução do contrato:

- a) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao evento, apurando a fiel execução do objeto e eventuais irregularidades, acompanhar e controlar, as entregas e o estoque de produtos, de reposição, quantidade e qualidade, preços e marcas;
- b) Receber e atestar as notas fiscais, conferindo-as com os itens previstos no contrato;
- c) Solicitar ao Gestor ou à CNAE, esclarecimentos de dúvidas relativas ao contrato sob sua fiscalização;
- d) Verificar se o prazo de entrega, especificações e quantidades encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;
- e) Apresentar mensalmente ou quando solicitado, relatório de acompanhamento de execução do

contrato;

f) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, em ordem cronológica, observando para que o valor do contrato não seja ultrapassado;

g) Confrontar os preços e quantidades constantes da nota fiscal com os estabelecidos no contrato;

h) Comunicar à CNAE, por escrito, de qualquer ocorrência em desconformidade por parte da Contratada, quanto às cláusulas contratuais.

i) Solicitar que os produtos sejam substituídos por inadequação ou não atender as especificações e qualidade contratada;

§ 1º O Fiscal deverá ter pleno conhecimento do contrato e de suas cláusulas, de forma a assegurar o conhecimento necessário das cláusulas pactuadas, objeto de sua fiscalização.

§ 2º Os registros da fiscalização devem ser arquivados junto com o contrato de forma a facilitar o controle pela Administração.

§ 3º O descumprimento das atribuições supracitadas poderá resultar em responsabilização administrativa, civil e penal, do servidor designado.

13.3. Caberá ainda ao Gestor do Contrato as seguintes atribuições:

a) Responder pelas atividades administrativas e financeiras do Contrato;

b) Assegurar o cumprimento dos prazos pactuados;

c) O cumprimento dos pagamentos realizados pelo Ordenador de Despesas;

d) Providenciar via Câmara de Negócios, os reequilíbrios contratuais ou aditamentos dos contratos;

e) Coordenar a atividade do Fiscal do Contrato, solicitando-lhe todas as informações que entender necessárias, adotando as devidas providências para as questões que venha a tomar conhecimento;

f) Comunicar e justificar formalmente à CAE/SEDUC, via Câmara de Negócios, da necessidade de alterações contratuais;

g) Comunicar a Câmara, quando forem constatados inadimplementos contratuais, via ocorrências registradas pelo Fiscal de Contrato, ou que tenha tomado conhecimento, e, obedecidos os prazos legais de defesa, solucionar o problema;

h) Pactuar com o representante da Contratada, ações para soluções das desconformidades;

i) Realizar o controle de documentos inerentes ao contrato, bem como o controle dos quantitativos e do limite das DAPs/CAFs;

j) Comunicar à Câmara de Negócios as desconformidades observadas para providências.

§ 1º O Gestor deverá ter pleno conhecimento do contrato e de suas cláusulas, de forma a assegurar o conhecimento necessário das cláusulas pactuadas, objeto de sua responsabilidade.

§ 2º O descumprimento das atribuições supracitadas poderá resultar em responsabilização administrativa, civil e penal, do servidor designado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO

14.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93;

14.2. Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

14.3. A rescisão do contrato poderá ser:

14.4. Determinada por ato unilateral e escrito pela CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, assegurando o contraditório e a ampla defesa;

14.4.1. Amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Contratante;

14.4.2. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

14.4.3. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. É competente o Foro da Comarca do Município de _____ – MT, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

_____ - MT, ____ de _____ de _____.

CONTRATANTE: _____
ESCOLA ESTADUAL – CDCE (NOME COMPLETO CPF E CARGO)

CONTRATADA: _____
Representante Legal NOME COMPLETO CPF OU CNPJ

TESTEMUNHAS: (IMPORTANTE)

1. _____
NOME:
CPF:
RG:

2. _____
NOME:
CPF:
RG: