



CHAMADA PÚBLICA Nº. 01/2010 PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTA FLORESTA-MT, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO localizada na Avenida Ludovico da Riva Neto, s/ n.º., Canteiro Central, município de Alta Floresta – MT, município de Alta Floresta – MT, atendendo a Lei n.º. 11.947 / 2009 e Resolução/FNDE/CD n.º. 038/2009 realiza chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da **agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para atender a rede pública municipal de ensino no ano de 2011.**

1. OBJETIVO:

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural para atender a rede pública municipal de ensino de Alta Floresta – MT no primeiro quadrimestre de 2011.

2. CRONOGRAMA:

2.1 Data de Reedição do edital da chamada pública: Dia 14/12/2010

2.2 **Data e local da chamada pública:** dia 22/02/2011 as 07h00min no Museu da História Natural de Alta Floresta, localizado na Avenida Ariosto da Riva, n.º3075.

2.3 **Data de entrega dos projetos de venda:** de 22/02/2011, das 07h00min as 11h00min. Local: Museu da História Natural de Alta Floresta, localizado na Avenida Ariosto da Riva, n.º3075.

2.4 **Resultado:** Até 48 horas após a avaliação dos projetos de venda desta chamada. Estaremos divulgando na imprensa os grupos formais que possuem todos os critérios.

3. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

O valor total repassado pelo FNDE a Alta Floresta é de R\$ 476.400,00. Logo, para a aquisição da Agricultura Familiar para a merenda escolar é de R\$142.920,00 (30% de R\$ 476.400,00), ou seja, superior a R\$ 100 mil, fazendo com que a entidade executora (Secretarias Estaduais de Educação, prefeituras ou escolas) tenha que adquirir apenas produtos de **DAP Jurídica** (Declaração de aptidão ao Pronaf), atendendo o art. 23 da Resolução 38/2009. Segue abaixo então os documentos necessários:

3.1 **Os Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais** constituídos em Cooperativas e Associações deverão entregar à Secretaria de Educação, Departamento de Alimentação Escolar, os documentos relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:

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

II – cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica para associações e cooperativas;

III – cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;

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

V - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (Anexo 1);



VI – Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal;

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

4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

4.1 Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios:

A especificação técnica dos gêneros alimentícios a serem registrados está em anexo (anexo 2)

4.3 Período de Fornecimento:

4.2 Ponto de Entrega:

Escolas de Ensino Fundamental, Pré-escolas e Centros de Educação Infantil Municipais, conforme lista de endereços em anexo (anexo 3).

4.4 Previsão de Quantidade de Gêneros Alimentícios a serem Adquiridos

A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados por nutricionista da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DE ALTA FLORESTA – MT para o primeiro quadrimestre e de 2011. (anexo 2 e Anexo 4);

4.5 Contrato

O modelo de Contrato de Compra e Venda de gêneros alimentícios deverá ser celebrado entre a Secretaria de Educação e os (s) Vendedores (es) habilitados nesta chamada pública onde será feito conforme modelo constante no Anexo 5.

4.6 Pagamento das faturas:

4.6.1 Os pagamentos do fornecimento feito pelo fornecedor da agricultura familiar ou empreendedor familiar rural habilitado, como consequência da comercialização de gêneros alimentícios, serão realizados pela coordenadoria de tesouraria da Prefeitura Municipal.

4.6.2. O pagamento deverá ser feito em cheque nominal e com apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

5. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS (PROJETOS DE VENDA)

5.1 Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.

5.2 Cada grupo de fornecedores (formal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública.

5.3 Através de uma Comissão avaliadora as propostas serão analisadas, considerando-se a ordenação crescente dos valores. Esta comissão será composta por:

Membro Nutricionista (Representante da Secretaria Municipal de Educação);

1 representante do Conselho Municipal de Educação;

1 Representante do Poder Legislativo Municipal;

1 Representante da Vigilância Sanitária;

5.4 Após a classificação, o critério final de julgamento será definido pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.

6. CONTRATAÇÃO



6.1 Uma vez declarado vencedor, o Proponente Vendedor deverá assinar o Contrato de Compra e Venda de gêneros alimentícios (modelo no anexo 5), de acordo com o modelo apresentado no item 4.5.

6.2 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R\$ 9.000,00 (nove mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP)/ano.

7. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

7.1 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.

7.2 O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Nutricionista da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO (anexo 2);

7.3 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública pelo período que será estabelecido no contrato;

7.4 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria de Educação, Departamento de Alimentação Escolar ou pela escola.

7.5 Das Amostras dos produtos: cada fornecedor deverá entregar na Secretaria de Educação, para a Nutricionista ou Responsável no momento armazenar amostra em torno de 100g dos produtos hortifrutigranjeiros e perecíveis. Sendo necessário a coleta de amostras, para monitoramento e avaliação do produto ofertado.

8. FATOS SUPERVENIENTES

8.1 Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas 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 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO MUNICIPAL DE ALTA FLORESTA - MT poderá haver:

- a) Adiamento do processo;
- b) revogação deste Edital ou sua modificação no todo ou em parte.

9. IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE

Observado o disposto no item oito acima, após a divulgação do resultado das ofertas objeto desta Chamada Pública, a PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTA FLORESTA - MT considerará para todos os fins, que o registro de preços de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural estará concretizada.

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

A participação de qualquer proponente Vendedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

11. FORO

A presente Chamada Pública é regulado pelas leis brasileiras, sendo exclusivamente competente o Foro do município de Alta Floresta, MT para conhecer e julgar quaisquer questões dele decorrentes.



ANEXO 1 – Modelo de Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar



Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

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

Projeto para atendimento da chamada pública nº-----

I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

A – Grupo Formal

1. Nome do Proponente		2. CNPJ	3. Nº da DAP Jurídica
4. Endereço	5. Município		6. CEP
7. Nome do representante legal		8. CPF	9. DDD/Fone
10. Banco	11. Nº da Agência	12. Nº da Conta Corrente	

B – Grupo Informal (NÃO PREENCHER)

1. Nome da Entidade Articuladora (NÃO PREENCHER)		2. Cadastro no SIBRATER (NÃO PREENCHER)	
3. Endereço (NÃO PREENCHER)		4. Município	5. CEP
6. CNPJ: (NÃO PREENCHER)	7. E-mail:		8. DDD/Fone

II – FORNECEDORES PARTICIPANTES (APENAS GRUPO INFORMAL) NÃO PREENCHER

	1. Nome	2. CPF	3. DAP	4. Banco e nº da Agência	5. Nº da Conta Corrente
1					



2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

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

1. Nome da Entidade	2.CNPJ	3.Município
4. Endereço	5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail	7.CPF	

IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

De acordo com o art. 24 da Resolução 38 do FNDE/2009, o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será de até R\$ 9.000,00 (nove mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP por ano civil.

	1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
1	Nome					
	Nº DAP					Total agricultor
2	Nome					
	Nº DAP					Total agricultor
3	Nome					
	Nº DAP					Total agricultor
4	Nome					
	Nº DAP					



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTA FLORESTA
Estado de Mato Grosso
Secretaria Municipal de Educação



						Total agricultor	
	Nome						
5	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						
6	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						
7	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						
8	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						
9	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						
10	Nº DAP					Total agricultor	
Total do projeto							
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO							
	1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto		



				Total do projeto:	
--	--	--	--	--------------------------	--

VI – DESCREVER OS MECANISMOS DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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

A - Grupo Formal

Local e Data:

Assinatura do Representante do Grupo Formal



Anexo 2 – Especificações Técnicas do Processo

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS

De acordo com a Legislação Brasileira para Rotulagem Geral de Alimentos e Bebidas Embalados, (RDC 259/02 – ANVISA/MS) as informações abaixo são obrigatórias nas embalagens de alimentos:

- * Denominação de venda do alimento;
 - * Lista de ingredientes;
 - * Conteúdos líquidos;
 - * Identificação do lote;
 - * Prazo de validade;
 - * Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
 - * Registro no órgão competente;
 - * Informação nutricional
- * Os produtos alimentícios a base de farinha de trigo, aveia, cevada e centeio devem constar também, a informação: **Contém glúten.**

A declaração do prazo de validade **não** é exigida para:

- * Frutas e hortaliças frescas;
- * Vinagre;
- * Açúcar;
- * Sal.

Os produtos de origem animal devem ter o carimbo dos Serviços de Inspeção obrigatórios, podendo ser federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM). Os materiais para embalagem devem ser atóxicos não representando uma ameaça à segurança e adequação do alimento, sob as condições específicas de armazenamento e uso, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os Padrões de Identificação e qualidade do produto.

Órgãos responsáveis pela legislação de alimentos:

ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária)

MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)

INMETRO (Instituto de Metrologia).



Anexo 3 - Lista de Endereços das Escolas e Creches Municipais

ESCOLAS/CRECHES MUNICIPAIS	ENDEREÇO
E. E. Infantil Laura Vicunã	Rua B – 04, setor B, Centro
E. E. Infantil Irmã Dulce	Av. Bom Pastor, s/n, Cidade alta
E. E. Infantil Anjo Da Guarda	Av. Minas Gerais, s/ n, ao lado da E.E. Rui Barbosa
E. E. Infantil Menino Jesus	Rua Orlandia n 201, próximo a E. E. Ludovico da Riva. Bairro Vila Nova
E. E. Infantil Paulo Pires Pereira	Av. São Gabriel s/ n Bairro III, Boa Nova
E. E. Infantil Maria Domingas Mazzarello	Rua H 9, s/ n, casa Apinardi, Setor industrial
E. E. Infantil Semente do Saber	Rua Pitágoras n 11, A, Q-D 34, Lote 3, Jardim Universitário
E. E. Infantil Trenzinho Mágico	Rua Visconde Rio Branco, Pátio da Igreja, Bairro Cidade Bela
E. E. Infantil Princípio da Sabedoria	Rodovia – MT, 308, km 145/144
E. M. Sonia Maria Faleiro	Rua Matarazzo, n 24, próximo ao comercial Boa Esperança – Bairro Boa Esperança
E. M. Jardim das Flores	Rua Jasmin, s/ n, próximo ao bar do polaco. Jardim das Flores
E. M. Vicente Francisco da Silva	Av. Teles Pires, s/ número, Próximo a secretaria de Obras, José operário
E. M. Nilo Procópio Peçanha	Av. Brasil, s/n próximo a lanchonete Brasil, Jardim Primavera
E. M Geny Silvério Dalarincy	Rua das Videiras n 105, Jardim Panorama
E. M. Castelo Branco	Comunidade Santa Rita, Zona Rural
E. M Aluísio de Azevedo	Comunidade Rio Verde, Zona Rural
E. M. Paulo César Leining	Ramal do Mogno, Zona Rural
E. M. Prof Benjamim Pádoa	Av. Ariosto da Riva Neto, n 3575, Centro

Anexo 4
Lista de gêneros Alimentícios a serem Adquiridos da
Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural

ENSINO- CRECHES MUNICIPAIS /2011- 1º QUADRIMESTRE
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD 4 MESES
1	Abobrinha	Cabotiã e / ou Verde. Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	Kg	200
2	Alface	Fresca, firme intacta, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.	Und	300
4	Almeirão	Idem o item 2	Maço	100
5	Abacaxi	HAWAI Arredondado, folha lisa sem espinhos, sabor ácido (característico do abacaxi), cor verde amarelada. PÉROLA Alongada, folhas com espinhos sabor adocicado, cor verde, mesmo quando maduro	Und	300
6	Banana Nanica	Produtos frescos e com grau de maturação intermediária para madura. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	Kg	800
7	Batata inglesa	Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	Kg	500
8	Batata Doce	Idem o item 7.	Kg	400
9	Carne de Cordeiro Sem Osso	<p>a) Provenientes de animais sadios de primeira qualidade, sem tempero, congelados sem gelo superficial, água dentro da embalagem nem qualquer sinal de re-congelamento (gelo de cor avermelhada por ex.), com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem manchas e parasitas, acondicionados em saco plástico transparente, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).</p> <p>b) Sendo entregues em caixa térmica com temperatura adequada diretamente nos Centros Municipais de Ensino</p> <p>c) Cor marron clara, congelada (até -12°C), resfriada (0° a 7°C) Lombo, pernil s/ osso, em cubos.</p>	Kg	100
10	Carne Suína	Idem a), b) do item 9 da lista. Cor; rosada, congelada (até -12 °C), resfriada (0° a 4°C)	Kg	100
11	Carne de Frango- Caipira coxa sob coxa	Idem a), b) do item 9 da lista. Peito ou coxa sob coxa Cor; amarelo-rosada, congelada (até -12°C) resfriada (0° a 4°C)	Kg	400
12	Couve	Manteiga, folhas viçosas, integra e verdes, com ausência de	Maço	200

	Manteiga	sujidades, parasitos e larvas, embalagem de 700g.		
13	Cebolinha	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típica da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas saudáveis, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estejam livres de insetos e doenças, assim como de seus danos.	Maço	50
14	Inhame	Tubérculo limpo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas.	Kg	200
15	Limão	Tahiti ou galego, tamanho uniforme, coloração verde escuro, caudulento, sem estragos, de primeira, apresentando grau de evolução completo, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	50
16	Laranja Pêra	Frutos de tamanho regular, sem estragos, de primeira, apresentando grau de maturação completo, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	400
17	Milho verde	Milho verde, de primeira, com tamanho regular, sem estragos, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devidamente descascados e embalados em plástico transparente.	Kg	200
18	Mamão Papaia	Procedente de planta saudável, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades.	Kg	200
19	Mandioca c/ Casca	Raiz limpa de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças.	Kg	200
20	Maracujá	Tamanho regular, sem estragos, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	100
21	Melancia	Melancia, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	Kg	200

		conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas		
22	Ovo de Galinha	Ovos caipiras, limpos, frescos, sem rachaduras ou trincados, devem apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem com tampa contendo uma dúzia.	Dz	200
23	Peixe fresco	O peixe fresco, sob a forma de POSTA ou filé, sem espinho. Ter aparência de recém cortado, com textura firme; Ter sua carne branca ou de cor característica da espécie; Apresentar odor característico da espécie; Estar sem escamas, nadadeiras, vísceras e cabeça; Ter a pele brilhante de cor branca prateada com tonalidades escuras nos flancos (amarelada, avermelhada ou acinzentada); e Ter a carne firme, de consistência sólida e elástica, bem aderente às espinhas.	Kg	100
25	Pepino	Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	100
26	Rúcula	É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.	Und	100
27	Salsinha	Idem o item 13.	Maço	50
28	Tomate	Fresco de primeira, tamanho e coloração uniformes, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e Cortes, com ausência de sujidades parasitos e larvas	Kg	300
29	Vagem Longa	É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca.	Kg	100

ENSINO- PRÉ ESCOLA 2011- 1º QUADRIMESTRE
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD 4 MESES
1	Abobrinha	Cabotiã e / ou Verde. Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	Kg	200
2	Alface	Fresca, firme intacta, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.	Und	300
4	Almeirão	Idem o item 2	Maço	200
5	Abacaxi	HAWAI Arredondado, folha lisa sem espinhos, sabor ácido (característico do abacaxi), cor verde amarelada. PÉROLA Alongado, folhas com espinhos sabor adocicado, cor verde, mesmo quando maduro	Und	300
6	Banana Nanica	Produtos frescos e com grau de maturação intermediária para madura. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	Kg	300
7	Batata inglesa	Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	Kg	300
8	Batata Doce	Idem o item 7.	Kg	200
9	Carne de Cordeiro Sem Osso	a) Provenientes de animais sadios de primeira qualidade, sem tempero, congelados sem gelo superficial, água dentro da embalagem nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada por ex.), com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem manchas e parasitas. Deverão estar Acondicionados em saco plástico transparentes, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). b) Sendo entregues em caixa térmica com temperatura adequada diretamente nos Centros Municipais de Ensino c) Cor marron clara, congelada (até -12°C), resfriada (0° a 7°C) Lombo, pernil s/ osso, em cubos.	Kg	200
10	Carne Suína	Idem a), b) do item 9 da lista. Cor; rosada, congelada (até -12 °C), resfriada (0° a 4°C)	Kg	200
11	Carne de Frango- Caipira coxa sob coxa	Idem a), b) do item 9 da lista. Cor; amarela-rosada, congelada (até -12°C) resfriada (0° a 4°C) coxa sob coxa.	Kg	300

12	Couve Manteiga	Manteiga, folhas viçosas, integras e verdes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, embalagem de 700g	Maço	200
13	Cebolinha	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típica da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas saudias, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estejam livres de insetos e doenças, assim como de seus danos.	Maço	50
14	Inhame	Tubérculo limpo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas.	Kg	200
15	Limão	Tahiti ou galego, tamanho uniforme, coloração verde escuro, caudulento, sem estragos, de primeira, apresentando grau de evolução completo, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	50
16	Laranja Pêra	Frutos de tamanho regular, sem estragos, de primeira, apresentando grau de maturação completo, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	300
17	Milho verde	Milho verde, de primeira, com tamanho regular, sem estragos, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devidamente descascados e embalados em plástico transparente.	Kg	100
18	Mamão Papaia	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades.	Kg	300
19	Mandioca c/ Casca	Raiz limpa de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças.	Kg	300
20	Maracujá	Tamanho regular, sem estragos, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	200
21	Melancia	Melancia, de primeira, apresentando grau de maturação tal	Kg	200

		que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas		
22	Ovo de Galinha	Ovos caipira, limpos, frescos, sem rachaduras ou trincados, devem apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem com tampa contendo uma dúzia.	Dz	300
23	Peixe fresco	O peixe fresco, sob a forma de POSTA ou filé, sem espinho. Ter aparência de recém cortado, com textura firme; Ter sua carne branca ou de cor característica da espécie; Apresentar odor característico da espécie; Estar sem escamas, nadadeiras, vísceras e cabeça; Ter a pele brilhante de cor branca prateada com tonalidades escuras nos flancos (amarelada, avermelhada ou acinzentada); e Ter a carne firme, de consistência sólida e elástica, bem aderente às espinhas.	Kg	200
25	Pepino	Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	200
26	Rúcula	É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.	Und	200
27	Salsinha	Idem o item 13.	Maço	80
28	Tomate	Fresco de primeira, tamanho e coloração uniformes, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e Cortes, com ausência de sujidades parasitos e larvas.	Kg	200
29	Vagem Longa	É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca.	Kg	200

ENSINO FUNDAMENTAL - PNAE/2011- 1º QUADRIMESTRE
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD 4 MESES
1	Abobrinha	Cabotiã e / ou Verde. Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	Kg	400
2	Alface	Fresca, firme intacta, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.	Und	500
4	Almeirão	Idem o item 2	Maço	200
5	Abacaxi	HAWAI Arredondado, folha lisa sem espinhos, sabor ácido (característico do abacaxi), cor verde amarelada; PÉROLA Alongado, folhas com espinhos sabor adocicado, cor verde, mesmo quando maduro	Und	500
6	Banana Nanica	Produtos frescos e com grau de maturação intermediária para madura. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	Kg	1000
7	Batata inglesa	Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica	Kg	500
8	Batata Doce	Idem o item 7.	Kg	500
9	Carne de Cordeiro Sem Osso	<p>a) Provenientes de animais sadios de primeira qualidade, sem tempero, congelados sem gelo superficial, água dentro da embalagem nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada por ex.), com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem manchas e parasitas, acondicionados em saco plástico transparente, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).</p> <p>b) Sendo entregues em caixa térmica com temperatura adequada diretamente nos Centros Municipais de Ensino</p> <p>c) Cor marrom clara, congelada (até -12°C), resfriada (0° a 7°C) Lombo, pernil s/ osso, em cubos.</p>	Kg	300
10	Carne Suína	Idem a), b) do item 9 da lista. Cor; rosada, congelada (até -12 °C), resfriada (0° a 4°C)	Kg	200
11	Carne de Frango coxa sob coxa - Caipira	Idem a), b) do item 9 da lista. Cor; amarela-rosada, congelada (até -12°C) resfriada (0° a 4°C)	Kg	1000
12	Couve Manteiga	Manteiga, folhas viçosas, integras e verdes, com ausência	Maço	200

		de sujidades, parasitos e larvas, embalagem de 700g		
13	Cebolinha	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas sadias, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estarem livres de insetos e doenças, assim como de seus danos.	Maço	100
14	Inhame	Tubérculo limpo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas.	Kg	200
15	Limão	Tahiti ou galego, tamanho uniforme, coloração verde escuro, caudulento, sem estragos, de primeira, apresentando grau de evolução completo, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	50
16	Laranja Pêra	Frutos de tamanho regular, sem estragos, de primeira, apresentando grau de maturação completam aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	1000
17	Milho verde	Milho verde, de primeira, com tamanho regular, sem estragos, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. <i>Devidamente descascados</i> e embalados em plástico transparente.	Kg	500
18	Mamão Papaia	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades.	Kg	1000
19	Mandioca c/ Casca	Raiz limpa de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças.	Kg	300
20	Maracujá	Tamanho regular, sem estragos, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com	Kg	200

		ausência de sujidades, parasitos e larvas		
21	Melancia	Melancia, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	200
22	Ovo de Galinha	Ovos caipira, limpos, frescos, sem rachaduras ou trincados, devem apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem com tampa contendo uma dúzia.	Dz	200
23	Peixe fresco	O peixe fresco, sob a forma de POSTA ou filé, sem espinho. Ter aparência de recém cortado, com textura firme; Ter sua carne branca ou de cor característica da espécie; Apresentar odor característico da espécie; Estar sem escamas, nadadeiras, vísceras e cabeça; Ter a pele brilhante de cor branca prateada com tonalidades escuras nos flancos (amarelada, avermelhada ou acinzentada); e Ter a carne firme, de consistência sólida e elástica, bem aderente às espinhas.	Kg	200
25	Pepino	Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	200
26	Rúcula	É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.	Und	200
27	Salsinha	Idem o item 13.	Maço	100
28	Tomate	Fresco de primeira, tamanho e coloração uniformes, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, com ausência de sujidades parasitos e larvas.	Kg	500
29	Vagem Longa	. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca.	Kg	300

ENSINO – MAIS EDUCAÇÃO /2011- 1º QUADRIMESTRE
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD 4 MESES
1	Abobrinha	Cabotiã e / ou Verde. Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	Kg	300
2	Alface	Fresca, firme intacta, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.	Und	300
4	Almeirão	Idem o item 2	Maço	200
5	Abacaxi	HAWAI Arredondado, folha lisa sem espinhos, sabor ácido (característico do abacaxi), cor verde amarelada. PÉROLA Alongado, folhas com espinhos sabor adocicado, cor verde, mesmo quando maduro	Und	500
6	Banana Nanica	Produtos frescos e com grau de maturação intermediária para madura. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	Kg	1000
7	Batata inglesa	Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica	Kg	200
8	Batata Doce	Idem o item 7.	Kg	200
9	Carne de Cordeiro Sem Osso	<p>a) Provenientes de animais sadios de primeira qualidade, sem tempero, congelados sem gelo superficial, água dentro da embalagem nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada por ex.), com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem manchas e parasitas, acondicionados em saco plástico transparente, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).</p> <p>b) Sendo entregues em caixa térmica com temperatura adequada diretamente nos Centros Municipais de Ensino</p> <p>c) Cor marron clara, congelada (até -12°C), resfriada (0° a 7°C) Lombo, pernil s/ osso, em cubos.</p>	Kg	100
10	Carne Suína	Idem a), b) do item 9 da lista. Lombo, pernil s/ osso, em cubos. Cor; rosada, congelada (até -12 °C), resfriada (0° a 4°C)	Kg	100
11	Carne de Frango – Caipira coxa	Idem a), b) do item 9 da lista. Inteiro ou coxa sob coxa; Cor; amarela-rosada, congelada	Kg	200

	sob coxa	(até -12°C) resfriada (0° a 4°C)		
12	Couve Manteiga	Manteiga, folhas viçosas, integras e verdes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, embalagem de 700g	Maço	200
13	Cebolinha	Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas saudias, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estarem livres de insetos e doenças, assim como de seus danos.	Maço	100
14	Inhame	Tubérculo limpo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas.	Kg	200
15	Limão	Tahiti ou galego, tamanho uniforme, coloração verde escuro, caudulento, sem estragos, de primeira, apresentando grau de evolução completo, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	50
16	Laranja Pêra	Frutos de tamanho regular, sem estragos, de primeira, apresentando grau de maturação completam, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	300
17	Milho verde	Milho verde, de primeira, com tamanho regular, sem estragos, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devidamente descascados e embalados em plástico transparente.	Kg	100
18	Mamão Papaia	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades.	Kg	2000
19	Mandioca c/ Casca	Raiz limpa de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e	Kg	200

		doenças.		
20	Maracujá	Tamanho regular, sem estragos, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	100
21	Melancia	Melancia, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	250
22	Ovo de Galinha	Ovos caipiras, limpos, frescos, sem rachaduras ou trincados, devem apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem com tampa contendo uma dúzia.	Dz	200
23	Peixe fresco	O peixe fresco, sob a forma de POSTA ou filé, sem espinho. Ter aparência de recém cortado, com textura firme; Ter sua carne branca ou de cor característica da espécie; Apresentar odor característico da espécie; Estar sem escamas, nadadeiras, vísceras e cabeça; Ter a pele brilhante de cor branca prateada com tonalidades escuras nos flancos (amarelada, avermelhada ou acinzentada); e Ter a carne firme, de consistência sólida e elástica, bem aderente às espinhas.	Kg	100
25	Pepino	Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	100
26	Rúcula	É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas saudias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.	Und	200
27	Salsinha	Idem o item 13.	Maço	100
28	Tomate	Fresco de primeira, tamanho e coloração uniformes, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, com ausência de sujidades parasitos e larvas	Kg	200
29	Vagem Longa	É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca.	Kg	200



Anexo 5 - Modelo de Contrato de Compra e Venda

CONTRATO N.º 01/2011

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEM LICITAÇÃO DA
AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
(MODELO)

A (nome da entidade executora -), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal), com sede à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições Lei n.º 11.947/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE _____ semestre de 2010, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com a chamada pública n.º _____, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, será de até R\$ 9.000,00 (nove mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA

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

CLÁUSULA QUINTA:

O início para entrega das mercadorias será imediatamente, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até _____, _____ de 2010.

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

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

CLÁUSULA SEXTA:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTA FLORESTA
Estado de Mato Grosso
Secretaria Municipal de Educação



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

1. Nome do Agricultor	2. CPF	3. DAP	4. Produto	5. Unidade	6. Quantidade/ Unidade	7. Preço Proposto	8. Valor Total

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

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

.....

CLÁUSULA NONA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

CLÁUSULA ONZE:

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

CLÁUSULA DOZE:

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

CLÁUSULA TREZE:

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

CLÁUSULA QUATORZE:



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

CLÁUSULA QUINZE:

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

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

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

CLÁUSULA DEZESSEIS:

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

CLÁUSULA DEZESSETE:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTA FLORESTA - MT e Cultura, da Entidade Executora, da Escola onde o produto será entregue, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DEZOITO:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º _____/2010, pela Resolução CD/FNDE n.º ____/2009 e pela Lei n.º 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DEZENOVE:

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

CLÁUSULA VINTE:

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

CLÁUSULA VINTE E UM:

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTA FLORESTA
Estado de Mato Grosso
Secretaria Municipal de Educação



CLÁUSULA VINTE E DOIS:

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

CLÁUSULA VINTE E TRÊS:

É competente o Foro da Comarca de _____ para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

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

_____ (município), ____ de _____ de _____.

PREFEITO MUNICIPAL.

CONTRATADA

(agricultores no caso de grupo informal)

TESTEMUNHAS:

1. _____
2. _____



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2010 PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL.

A Secretaria Municipal de Educação torna público que estará realizando **CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2010**. Regido pela Lei nº. 11.947/2009 e Resolução/CD/FNDE nº 38/2009. **Objeto:** Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar Diretamente da Agricultura Familiar. **Início da Sessão:** Dia 22/02/2011 Horário: 07h00min horas até as 11h00minh para receber os projetos de venda. **Local:** Museu da História Natural de Alta Floresta, Avenida Ariosto da Riva.. Retirada da chamada pública na Secretaria Municipal de Educação e no site www.altafloresta.mt.gov.br, informações pelo telefone (66) 3903-1056 ou Secretaria Municipal de Educação – Situada à Avenida Ludovico da Riva Neto, Canteiro Central – Alta Floresta – MT, CEP. 78580-000.

Obs: A divulgação em imprensa dos projetos de venda aceitos pela Comissão Avaliadora ocorrerá em até 48 horas após o recebimento dos mesmos.

Alta Floresta-MT, 14/12 de 2010.

Rogério Colicchio
Secretário Municipal de Educação

OBS: PÚBLICAR CONFORME O ART. 21 DA RESOLUÇÃO 038/2009