PROCESSO ADMINSTRATIVO Nº. 100/2019

CHAMADA PÚBLICA Nº. 04/2019

O **Município de Bodoquena/MS**, através da **Secretaria Municipal de Assistência Social,** localizadas respectivamente nos seguintes endereços: Rua Yossio Okaneko S/N, Bairro: Centro CEP: 79390000, por intermédio da **Comissão Permanente de Licitação, constituída pelo Decreto nº 188 de 05 Junho de 2019,** e considerando as disposições da Lei nº11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional doPrograma de Aquisição de Alimentos – PAA, com dispensa de licitação, com fulcrono art. 17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, no art. 17 do Decreto nº7.775, de 04 de julho de 2012, e na Resolução GGPAA Nº 50, publicada no DOU de26 de setembro de 2012. TORNA PÚBLICO para conhecimento dos interessados, que fará realizar a Chamamento Público para aquisição de alimentos de Agricultores Familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários.

 Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e projeto de venda, no **dia 24 de Julho de 2019, às 13:00 horas**, na sede na Prefeitura Municipal, situada a Avenida: 13 de Maio . Nº 305 – Centro, no Setor de Licitação.

**1.0. OBJETO**

**1.1.** O objeto da Chamada Pública é a **contratação de pessoa física ou jurídica para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações em atendimento ao Programa de Aquisição de Alimentos PAA- Institucional para atender a demanda da Secretaria Municipal de Assistência Social** para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar para compor o cardápio da alimentação dos setores da Secretaria Municipal de Assistência que envolvam alimentação, por um período previsto até 31 de Dezembro conforme solicitado pela Secretaria Municipal de Assistência Social

**1.2**–Constam abaixo os gêneros alimentícios a serem adquirido Programa de Aquisição de Alimentos- PAA Institucional:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** |  **CENTRO DE REFERÊNCIA ESPECIALIZADA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - CREAS**  | **Qtd** | **Unid** |
| 1 | **Abacaxi-** Pérola graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco , ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade , com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação , o transporte, armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos , doenças e mecânicas. estarem livres de resíduos de fertilizantes. Unidade média com 800gr.  | **40** | **unid.** |
| 2 | **Banana -** Nanica, Maçã ou Prata. Oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo “innatura” devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.  | **70** | **kg** |
| 3 | **Laranja -** com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.  | **70** | **kg** |
| 4 | **Mamão -** Formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 5 | **Melancia -** graúda, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 6 | **Melão -** amarelo ou caipira com a casca firme sem rachaduras e cor amarelo vibrante, doce e suculento, om grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 7 | **Poncã -** Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 8 | **Polpa de fruta -** Acondicionada em embalagem plástico transparente e atoxica de 200 gr, isenta de contaminação, parasitas, cascas e outros. Na embalagem deve conter : identificação do produto, prazo de fabricação e validade , marca do fabricante, Alvará Sanitário ou e número do registro do MAPA. Nos sabores : Maracujá, Abacaxi, Acerola, Manga, Goiaba, ou outra fruta da estação.  | **50** | **unid.** |
| **Valor global de Consumo** |
| **CONSELHO TUTELAR**  |
| **Item** | **Especificação**  | **Qtd** | **Unidade** |
| 9 | **Abacaxi-** Pérola graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco , ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade , com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação , o transporte, armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos , doenças e mecânicas. estarem livres de resíduos de fertilizantes. Unidade média com 800gr.  | **20** | **unid.** |
| 10 | **Banana -** Nanica, Maçã ou Prata. Oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo “innatura” devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.  | **70** | **kg** |
| 11 | **Laranja -** com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.  | **50** | **kg** |
| 12 | **Mamão -** Formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **50** | **kg** |
| 13 | **Melancia -** graúda, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **50** | **kg** |
| 14 | **Melão -** amarelo ou caipira com a casca firme sem rachaduras e cor amarelo vibrante, doce e suculento, om grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **50** | **kg** |
| 15 | **Poncã -** Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **50** | **kg** |
| 16 | **Polpa de fruta -** Acondicionada em embalagem plástico transparente e atoxica de 200 gr, isenta de contaminação, parasitas, cascas e outros. Na embalagem deve conter : identificação do produto, prazo de fabricação e validade , marca do fabricante, Alvará Sanitário ou e número do registro do MAPA. Nos sabores : Maracujá, Abacaxi, Acerola, Manga, Goiaba, ou outra fruta da estação.  | **50** | **unid.** |
| **Valor global de Consumo** |
| **CRÀS** |
| **Item** | **Especificação** | **Qtd** | **Unidade** |
| 17 | **Abacaxi-** Pérola graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco , ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade , com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação , o transporte, armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos , doenças e mecânicas. estarem livres de resíduos de fertilizantes. Unidade média com 800gr.  | **40** | **unid.** |
| 18 | **Banana -** Nanica, Maçã ou Prata. Oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo “innatura” devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.  | **70** | **kg** |
| 19 | **Laranja -** com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. | **70** | **kg** |
| 20 | **Mamão -** Formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 21 | **Melancia -** graúda, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 22 | **Melão -** amarelo ou caipira com a casca firme sem rachaduras e cor amarelo vibrante, doce e suculento, om grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 23 | **Poncã -** Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 24 | **Polpa de fruta -** Acondicionada em embalagem plástico transparente e atoxica de 200 gr, isenta de contaminação, parasitas, cascas e outros. Na embalagem deve conter : identificação do produto, prazo de fabricação e validade , marca do fabricante, Alvará Sanitário ou e número do registro do MAPA. Nos sabores : Maracujá, Abacaxi, Acerola, Manga, Goiaba, ou outra fruta da estação.  | **50** | **unid.** |
| **Valor global Material de Consumo** |
| **SERVIÇO DE CONVI. E FORTALEC. VINCULOS - SCFV**  |
| **Item** | **Especificação** | **Qtd** | **Unidade** |
| **25** | **Abacaxi-** Pérola graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco , ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade , com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação , o transporte, armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos , doenças e mecânicas. estarem livres de resíduos de fertilizantes. Unidade média com 800gr.  | **400** | **unid.** |
| **26** | **Alface -** constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Pés ou unidade com 400gr. | **400** | **pés** |
| **27** | **Acelga** - De 1ª qualidade, com grau de maturação adequado, coloração verde-esbranquiçado, firme e com folhas bem unidas e íntegras, não espigadas. Isenta de partes pútridas, rachaduras, manchas, deformações, enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não poderá estar murcha e nem apresentar insetos, larvas ou parasitas, bem como danos por estes provocados. | **200** | **kg** |
| **28** | **Agrião**- constituída de agrião de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Maço com 300 gr. | **200** | **mç** |
| **29** | **Abóbora-** Tipo brasileirinha ou italiana, Abóbora Paulista tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades e material terroso e umidade externa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | **200** | **kg** |
| **30** | **Abóbora-** Tipo Cabotiã, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades e material terroso e umidade externa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | **200** | **kg** |
| **31** | **Alho-** Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes,tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Com dentes grandes, sem sinal de apodrecimento ou ressecamento.  | **100** | **kg** |
| **32** | **Banana -** Nanica, Maçã ou Prata. Oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo “innatura” devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.  | **500** | **kg** |
| **33** | **Batata doce -**  Limpa, de 1ª qualidade, de casca rosada, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de tamanho médio. | **150** | **kg** |
| **34** | **Batata inglesa-** especial, lisa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **180** | **kg** |
| **35** | **Berinjela-** Casca lisa; tamanho e cor característicos; sem sinal de apodrecimento, rachaduras e sujidades.  | **80** | **kg** |
| **36** | **Beterraba-** Casca íntegra, sem sinal de apodrecimento ou mofos. Sem perfurações. Tamanho médio. | **100** | **kg** |
| **37** | **Cebola-** Produto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosa e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.  | **200** | **kg** |
| **38** | **Chuchu-** Apresentar cor própria, na temperatura ambiente. Não pode ter textura danificada, consistência pegajosa, bolor, sujidades, cheiro fermentado ou pútrido. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno. | **100** | **kg** |
| **39** | **Cebolinha -** Produto fresco, em maço, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço com 150gr.  | **300** | **mç** |
| **40** | **Cenoura-** Extra, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **200** | **kg** |
| **41** | **Coentro -** De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria.Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Maço com 350gr.  | **150** | **mç** |
| **42** | **Colorau -** Corante, tipo colorífico, pacote com 500 gr: urucum, fubá e óleo de soja, com prazo de validade de no mínimo 11 meses a partir da data de entrega. Produto deve apresentar rotulo e inspeções sanitárias de acordo com a legislação vigente. | **80** | **pct** |
| **43** | **Couve-** tipo manteiga, fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta material terroso. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço com 500 gr.  | **250** | **mç** |
| **44** | **Feijão**- tipo Icarioquinha ou de corda kg, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. | **400** | **kg** |
| **45** | **Farinha de mandioca-** Farinha de mandioca; crua; branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais. | **100** | **kg** |
| **46** | **Laranja -** com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.  | **500** | **kg** |
| **47** | **Limão -** Tipo Taiti, galego ou Rosa. Produto de primeira qualidade, in natura, com tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme e intacta. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, devendo apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.  | **100** | **kg** |
| **48** | **Mamão -** Formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **400** | **kg** |
| **49** | **Mandioca com casca -** tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, cor própria espécie, sem ferimentos, não fibrosa,não deverá apresentar rachaduras ou coloração interna azulada. Deverá vir com casca**.**  | **150** | **kg** |
| **50** | **Mandioca descascada-**  tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, cor própria espécie, sem ferimentos, não fibrosa,não deverá apresentar rachaduras ou coloração interna azulada. Deverá vir sem casca, congelada embalada em plástico transparente atoxico em embalagem de 2 kg, deverá apresentar alvará sanitário, rotulagem, data de fabrição, data de validade. Mandioca deverá cozinhar bem. | **100** | **kg** |
| **51** | **Maracujá-** Tipo azedo. Frutos frescos e maduros com tamanho médio, no grau máximo de evolução, aroma e sabor da espécie. Sem sinal de apodrecimento, machucados ou perfurações. | **200** | **kg** |
| **52** | **Melancia -** graúda, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **500** | **kg** |
| **53** | **Melão -** amarelo ou caipira com a casca firme sem rachaduras e cor amarelo vibrante, doce e suculento, om grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **200** | **kg** |
| **54** | **Milho verde -** em espigas de boa qualidade, grãos sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, descascado. | **200** | **kg** |
| **55** | **Pimentão -** Verde ou vermelho, tamanho médio, com coloração uniforme e brilho. Isento de manchas, ferimentos, defeitos ou sinais de apodrecimento. Livres de terra ou corpos estranhos. Início da Safra: setembro, safra: outubro á fevereiro. | **80** | **kg** |
| **56** | **Poncã -** Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **500** | **kg** |
| **57** | **Polpa de fruta -** Acondicionada em embalagem plástico transparente e atoxica de 200 gr, isenta de contaminação, parasitas, cascas e outros. Na embalagem deve conter : identificação do produto, prazo de fabricação e validade , marca do fabricante, Alvará Sanitário ou e número do registro do MAPA. Nos sabores : Maracujá, Abacaxi, Acerola, Manga, Goiaba, ou outra fruta da estação.  | **500** | **unid.** |
| **58** | **Quiabo-** Coloração verde claro, uniforme e sem manchas. Aspecto tenro e firme, sem sinal de apodrecimento ou machucados.  | **80** | **kg** |
| **59** | **Rapadura -** Feita  a  base de cana de açúcar de  boa qualidade isenta de sujidades ou  insetos que possa provocar  algum dano  a  saúde  (como  o  barbeiro  por exemplo). Só serão aceitas rapaduras com de boa qualidade com cor, sabor e  aroma  característicos do  produto.  Não  serão aceita  rapaduras com qualquer  tipo  de sujidades,  fungos, bolor,  mole ou  qualquer outro tipo de alteração que possa alterar o produto. Embalagem intacta  de  500gr, na embalagem deverá constar  data da fabricação  de  data  de  validade. Validade mínima de 05 meses na data de entrega.  | **100** | **unid.** |
| **60** | **Repolho -**  branco, as folhas devem estar verdes e viçosas,cabeça fechada, não pode estar com folhas amareladas, murchas e sem imperfeições, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **300** | **kg** |
| **61** | **Rúcula** - De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, coloração e aroma típicos da espécie, folhas bem desenvolvidas, firmes e íntegras. Isenta de partes pútridas, rachaduras, manchas, deformações, enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não poderá estar murcha e nem apresentar insetos, larvas ou parasitas, bem como danos por estes provocados. Maço com 200gr. | **200** | **mç** |
| **62** | **Salsa -** Produto fresco, em maço, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço com 150 gr.  | **300** | **mç** |
| **63** | **Tomate -** salada ou rasteiro, deve ser firme, com casca lisa, brilhante, sem manchas escuras ou moles, que não esteja nem maduro, nem totalmente verde, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade  | **250** | **kg** |
| **64** | **Tomate cereja -** deve ser firme, com casca lisa, brilhante, sem manchas escuras ou moles, que não esteja nem maduro, nem totalmente verde, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. | **200** | **kg** |
| **65** | **Vagem -** verdinha e novinha,não pode estar murcha e nem melando, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. | **80** | **kg** |
|  | **GESTÃO DA SAÚDE** |   |   |
| **Item** | **Especificação** | **Qtd** | **Unidade** |
| **66** | **Abacaxi-** Pérola graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco , ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade , com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação , o transporte, armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos , doenças e mecânicas. estarem livres de resíduos de fertilizantes. Unidade média com 800gr.  | **70** | **unid.** |
| **67** | **Alface -** constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Pés ou unidade com 400gr. | **100** | **pés** |
| **68** | **Acelga** - De 1ª qualidade, com grau de maturação adequado, coloração verde-esbranquiçado, firme e com folhas bem unidas e íntegras, não espigadas. Isenta de partes pútridas, rachaduras, manchas, deformações, enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não poderá estar murcha e nem apresentar insetos, larvas ou parasitas, bem como danos por estes provocados. | **100** | **kg** |
| **69** | **Agrião**- constituída de agrião de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Maço com 300 gr. | **70** | **mç** |
| **70** | **Abóbora-** Tipo brasileirinha ou italiana, Abóbora Paulista tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades e material terroso e umidade externa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | **50** | **kg** |
| **71** | **Abóbora-** Tipo Cabotiã, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades e material terroso e umidade externa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | **50** | **kg** |
| **72** | **Banana -** Nanica, Maçã ou Prata. Oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo “innatura” devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.  | **80** | **kg** |
| **73** | **Batata doce -**  Limpa, de 1ª qualidade, de casca rosada, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de tamanho médio. | **50** | **kg** |
| **74** | **Batata inglesa-** especial, lisa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **50** | **kg** |
| **75** | **Berinjela-** Casca lisa; tamanho e cor característicos; sem sinal de apodrecimento, rachaduras e sujidades.  | **20** | **kg** |
| **76** | **Beterraba-** Casca íntegra, sem sinal de apodrecimento ou mofos. Sem perfurações. Tamanho médio. | **50** | **kg** |
| **77** | **Cebola-** Produto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosa e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.  | **50** | **kg** |
| **78** | **Chuchu-** Apresentar cor própria, na temperatura ambiente. Não pode ter textura danificada, consistência pegajosa, bolor, sujidades, cheiro fermentado ou pútrido. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno. | **50** | **kg** |
| **79** | **Cebolinha -** Produto fresco, em maço, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço com 150gr.  | **50** | **mç** |
| **80** | **Cenoura-** Extra, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **50** | **kg** |
| **81** | **Coentro -** De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria.Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Maço com 350gr.  | **50** | **mç** |
| **82** | **Colorau -** Corante, tipo colorífico, pacote com 500 gr: urucum, fubá e óleo de soja, com prazo de validade de no mínimo 11 meses a partir da data de entrega. Produto deve apresentar rotulo e inspeções sanitárias de acordo com a legislação vigente. | **20** | **pct** |
| **83** | **Couve-** tipo manteiga, fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta material terroso. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço com 500 gr.  | **100** | **mç** |
| **84** | **Feijão**- tipo Icarioquinha ou de corda kg, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. | **100** | **kg** |
| **85** | **Farinha de mandioca-** Farinha de mandioca; crua; branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais. | **50** | **kg** |
| **86** | **Laranja -** com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.  | **100** | **kg** |
| **87** | **Limão -** Tipo Taiti, galego ou Rosa. Produto de primeira qualidade, in natura, com tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme e intacta. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, devendo apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.  | **20** | **kg** |
| **88** | **Mamão -** Formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **100** | **kg** |
| **89** | **Mandioca com casca -** tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, cor própria espécie, sem ferimentos, não fibrosa,não deverá apresentar rachaduras ou coloração interna azulada. Deverá vir com casca**.**  | **60** | **kg** |
| **90** | **Mandioca descascada-**  tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, cor própria espécie, sem ferimentos, não fibrosa,não deverá apresentar rachaduras ou coloração interna azulada. Deverá vir sem casca, congelada embalada em plástico transparente atoxico em embalagem de 2 kg, deverá apresentar alvará sanitário, rotulagem, data de fabrição, data de validade. Mandioca deverá cozinhar bem. | **30** | **kg** |
| **91** | **Maracujá-** Tipo azedo. Frutos frescos e maduros com tamanho médio, no grau máximo de evolução, aroma e sabor da espécie. Sem sinal de apodrecimento, machucados ou perfurações. | **50** | **kg** |
| **92** | **Melancia -** graúda, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **100** | **kg** |
| **93** | **Melão -** amarelo ou caipira com a casca firme sem rachaduras e cor amarelo vibrante, doce e suculento, om grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| **94** | **Milho verde -** em espigas de boa qualidade, grãos sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, descascado. | **100** | **kg** |
| **95** | **Pimentão -** Verde ou vermelho, tamanho médio, com coloração uniforme e brilho. Isento de manchas, ferimentos, defeitos ou sinais de apodrecimento. Livres de terra ou corpos estranhos. Início da Safra: setembro, safra: outubro á fevereiro. | **20** | **kg** |
| **96** | **Poncã -** Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **100** | **kg** |
| **97** | **Polpa de fruta -** Acondicionada em embalagem plástico transparente e atoxica de 200 gr, isenta de contaminação, parasitas, cascas e outros. Na embalagem deve conter : identificação do produto, prazo de fabricação e validade , marca do fabricante, Alvará Sanitário ou e número do registro do MAPA. Nos sabores : Maracujá, Abacaxi, Acerola, Manga, Goiaba, ou outra fruta da estação.  | **100** | **unid.** |
| **98** | **Quiabo-** Coloração verde claro, uniforme e sem manchas. Aspecto tenro e firme, sem sinal de apodrecimento ou machucados.  | **20** | **kg** |
| **99** | **Rapadura -** Feita  a  base de cana de açúcar de  boa qualidade isenta de sujidades ou  insetos que possa provocar  algum dano  a  saúde  (como  o  barbeiro  por exemplo). Só serão aceitas rapaduras com de boa qualidade com cor, sabor e  aroma  característicos do  produto.  Não  serão aceita  rapaduras com qualquer  tipo  de sujidades,  fungos, bolor,  mole ou  qualquer outro tipo de alteração que possa alterar o produto. Embalagem intacta  de  500gr, na embalagem deverá constar  data da fabricação  de  data  de  validade. Validade mínima de 05 meses na data de entrega.  | **50** | **unid.** |
| **100** | **Repolho -**  branco, as folhas devem estar verdes e viçosas,cabeça fechada, não pode estar com folhas amareladas, murchas e sem imperfeições, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **100** | **kg** |
| **101** | **Rúcula** - De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, coloração e aroma típicos da espécie, folhas bem desenvolvidas, firmes e íntegras. Isenta de partes pútridas, rachaduras, manchas, deformações, enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não poderá estar murcha e nem apresentar insetos, larvas ou parasitas, bem como danos por estes provocados. Maço com 200gr. | **50** | **mç** |
| **102** | **Salsa -** Produto fresco, em maço, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço com 150 gr.  | **50** | **mç** |
| **103** | **Tomate -** salada ou rasteiro, deve ser firme, com casca lisa, brilhante, sem manchas escuras ou moles, que não esteja nem maduro, nem totalmente verde, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade  | **80** | **kg** |
| **104** | **Tomate cereja -** deve ser firme, com casca lisa, brilhante, sem manchas escuras ou moles, que não esteja nem maduro, nem totalmente verde, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. | **50** | **kg** |
| **105** | **Vagem -** verdinha e novinha,não pode estar murcha e nem melando, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. | **20** | **kg** |

**1.3.** Todo produto alimentício que passar por processo de manipulação tem que ter selo de certificação de qualidade ou um comprovante público que comprove que este produto está sendo fiscalizado, e deverão seguir a RDC/27 da ANVISA e possuir Alvará Sanitário para os demais produtos.

**2. DATA, LOCAL E HORA DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES**

**2.1.** Os Envelopes nº 01 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO e nº 02 - PROJETO DE VENDAS deverão ser entregues no prédio setor de protocolo ou setor de licitação da **Prefeitura Municipal de Bodoquena**, sito à **Avenida 13 de Maio nº 305, Centro CEP: 79390-000 no período de 19/07/2019 até o dia 24/07/2019.**

***Obs:* Esse edital deverá ficar aberto por um prazo mínimo de 10 dias descrito pela legislação do PAA, podendo ficar mais tempo de acordo com o que for determinado pela comissão de licitação*.***

**2.2.** Os Envelopes nº. 01 e 02 poderão ser entregues diretamente pela proponente ou enviados pelo correio ou outros serviços de entrega, dentro dos prazos estabelecidos no item 2.1. No entanto, o Município não se responsabilizará por qualquer perda ou atraso na sua entrega.

**2.3**.Para aferição do horário de entrega e protocolo dos envelopes considerar-se-á o marcado pelo relógio do setor de Protocolo ou setor de licitação, sendo que os envelopes entregues após o horário estabelecido serão devolvidos fechados à respectiva proponente, após protocolados, não podendo esta participar da Chamada Pública.

**2.4.** Não serão aceitas propostas submetidas por qualquer outro meio.

**3- LOCAL, DATA E HORÁRIO PARA ABERTURA DOS ENVELOPES:**

**3.1.** A Comissão de Licitação, se reunirá no setor de Licitação da Prefeitura Municipal de Bodoquena, sito a à Avenida 13 de Maio nº 305, Centro , CEP: 79390-000no dia **24 de Julho de 2019, às 13h00min** para analisar e julgar os documentos relativos à **Chamada Pública nº. 04/2019.**

**4. DA DOCUMENTAÇÃO**

**4.1.** Os documentos exigidos no item 5 deste edital deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou publicação em órgão da imprensa oficial ou, ainda, por cópias não autenticadas, desde que sejam exibidos os originais para conferência pela **Comissão Permanente de Licitação**, nos termos do art. 32 da Lei n° 8.666/93.

**4.2 .**A autenticação da documentação pela Comissão só será feita mediante apresentação das vias **originais** que serão autenticadas pelo servidor da Comissão. A não apresentação dos originais impossibilitará a autenticação e consequentemente impedirá o recebimento da documentação

**4.3.**No caso de documentos encaminhados retirados da internet, os mesmos somente terão validade após consulta realizada pela Comissão.

**4.4.**Os documentos que não especificarem a data de validade, não poderão ser com data de expedição anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega dos mesmos.

**5. DOCUMENTOS PARA O ENVELOPE HABILITAÇÃO – ENVELOPE – I**

**5.1.**Os proponentes deverão apresentar no Envelope I – HABILITAÇÃO, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

**5.1.1. Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo, deverão entregar os documentos relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:**

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

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

III – prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

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

**5.1.1.1.** Os produtores que oferecerem produtos que exijam comprovação de registo de qualidade do seu produto precisarão apresentar a documentação referente ao órgão fiscalizador, podendo ser um certificado ou um outro documento que comprove que ele está inscrito no programa da agricultura familiar. Os comprovantes podem ser : registro no SIM, SIE ou SIF , Alvará Sanitário.

**5.1.2. Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo deverão entregar os documentos relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:**

I – cópia de prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – **CPF** de cada agricultor familiar participante;

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

III – prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

IV - **declaração** de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda **(ANEXO IV)**.

**5.1.3 Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica deverão entregar à Comissão Especial de Julgamento para Chamada Pública os documentos relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:**

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

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

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

IV – **cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria** da entidade registrada no órgão competente;

V - **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT,** podendo ser expedida pelos portais da Justiça do Trabalho (Tribunal Superior do Trabalho, Conselho Superior da Justiça do Trabalho e Tribunais Regionais do Trabalho – [www.tst.jus.br/certidões](http://www.tst.jus.br/certid%C3%B5es)), conforme exigência da Lei nº 12.440/2012 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2012.

VI – **declaração** de que os gêneros alimentícios a serem entregues são **produzidos pelos associados** relacionados no projeto de venda; **(ANEXO V)**.

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

**5.2.** Os agricultores familiares, **detentores de DAP Física**, poderão contar com uma **Entidade Articuladora** que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para O Programa de Aquisição de Alimentos- PAA Institucional. As **Entidades Articuladoras** são aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA.

**6. PROJETO DE VENDA – ENVELOPE II**

**6.1.** O ENVELOPE II deverá conter o:

I- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para aquisição via Programa de Aquisição de Alimentos- PAA Institucional com assinatura do agricultor participante (**Anexo I desta Chamada Pública**), elaborado de acordo com as seguintes condições:

a) Ser formulado em 01 (uma) via devendo constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor dos gêneros constantes no Projeto, contendo a identificação do Grupo, datado e assinado pelo representante legal;

b) Haver discriminação completa do (s) gênero(s) alimentício(s) cotado(s) e especificado(s) conforme descrito na relação de **Gêneros de Alimentação** (**Anexo I desta Chamada Pública)**, respeitando o **limite** individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar no valor máximo de **R$ 20.000,00 (vinte mil reais)**, **por DAP/ano.**

c) Conter o preço unitário e total por item, expresso em Real (R$), em algarismo, com o máximo (se for o caso) de até três casas decimais após a vírgula (R$ 0,000), sendo que serão desprezadas as demais. Poderá ser cotada quantidade parcial por item, de acordo com a disponibilidade de fornecimento;

d) Apresentar no PROJETO DE VENDA, o valor total correspondente à somatória do valor individual de venda por DAP/ano de cada produtor/associado/cooperado participante da **CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2019**, obedecendo ao **limite máximo de R$ 20.000,00 (vinte mil reais),** conforme identificação prevista no **Projeto de Venda** (**Anexo I desta Chamada Pública)**;

e) Estar incluídas as despesas com FRETE, logística de distribuição, recursos humanos e materiais, assim como os encargos fiscais, tributários, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários, quando for o caso; custos de embalagem, rotulagem, seguro e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações necessárias para o fornecimento do produto decorrente do objeto da CHAMADA PÚBLICA **Nº 004/2019**.

f) Informar o prazo de validade do PROJETO DE VENDA, não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da sua entrega.

**7. DA AVALIAÇÃO E APROVAÇÃO DO PROJETO DE VENDA**

**7.1.** Na análise das propostas, **deverão ser priorizadas as propostas de grupos do município**. Caso não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de produtores e empreendedores familiares locais, estas deverão ser complementadas com propostas de grupos de produtores e empreendedores familiares do território rural, do estado e do país, nesta ordem.

**7.2.** O Grupo que atender aos requisitos dispostos neste Edital de demanda, especialmente quanto à apresentação dos documentos exigidos, terá seu PROJETO DE VENDA aprovado pela Comissão de Licitação, desde que os preços apresentados sejam compatíveis com os Preços de Referência.

**7.2.** O preço de aquisição **será o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local**, territorial, estadual ou nacional, nessa ordem, **priorizando a feira do produtor da Agricultura Familiar**, quando houver.

**7.3.** Na hipótese de existir dois ou mais PROJETOS DE VENDA **empatados** e não enquadrados nos critérios do principioterritorialista no qual seguirá a seguinte ordem:

*I - agricultores familiares do município;
II –assentamentos de reforma agrária;*

*III –produção agroecológica ou orgânica;*

*IV- Grupos Formais;*

*V- comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
VI - grupos de mulheres;*

**7.4**. A **Comissão** para priorização das propostas deverá ser observada a seguinte ordem para desempate e adotará os seguintes procedimentos consignados em Ata.

**7.4.1. Divisão proporcional da quantidade ofertada e necessária de comum acordo entre os Grupos; ou não sendo aceita a divisão de comum acordo, o desempate far-se-á, na seguinte seqüência:**

a)–os fornecedores locais do município;

b)–os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas;

c)– os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

d)– os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais; e

e) organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

**7.4.2.**Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio.

**7.4.3.**Caso não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de produtores e empreendedores familiares locais, estas deverão ser complementadas com propostas de grupos de produtores e empreendedores familiares do território rural, do estado e do país, nesta ordem.

**7.4.4.** Sorteio na presença dos participantes interessados.

**7.5.** Após a avaliação e aprovação dos PROJETOS DE VENDA, a Comissão divulgará o resultado da **CHAMADA PÚBLICA Nº 004/2019**em **diário oficial do município** e na forma de mural em local público.

**8. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**8.1.** Qualquer grupo poderá manifestar a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo estabelecido na Lei nº 8.666/93.

**9. DO CONTRATO**

**9.1.** Após a homologação do resultado da **CHAMADA PÚBLICA Nº 004/2019**, será procedida a convocação, dentro do prazo de 05 dias úteis, do representante legal dos Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedores Individuais; para contratação nos termos da **MINUTA DO CONTRATO** de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o Programa de Aquisição de Alimento- PAA- Institucional (**Anexo II)**.

**10. DA VIGÊNCIA:**

**10.1.** A vigência do contrato esta previsto até 31 de Dezembro a partir da sua assinatura.

**11. DOS LOCAIS E FORMA DE ENTREGA:**

**11.1.** O início para **entrega dos gêneros alimentícios** será imediatamente após o recebimento da Requisição, expedida pelas Secretarias de: Assistência e pelo responsável pelo setor de alimentação da **e Secretaria Municipal de Assistência,** sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até **31 de Dezembro de 2019..**

a) A entrega dos **gêneros alimentícios** deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a **CHAMADA PÚBLICA Nº 004/2019**.

b) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento, Notas Fiscais de Venda, pela requisição feito pela pessoa responsável pelos pedidos de compras ou Nutricionista da Secretaria.

**11.1.1 Para os produtos que exigem comprovação de qualidade, deve constar em seu rotulo um selo ou um número que comprove o cadastro no órgão correspondente. Caso não tenha não será aceito o produto.**

**11.2.** Os produtos licitados deverão ser entregues de forma parcial, semanal ou quinzenal, nas dependências dos setores da Secretaria Municipal de Assistência Social de Bodoquena/MS, conforme solicitação do setor responsável pelo pedido de compras ou Nutricionista da Secretaria e/ou de acordo, com o estabelecido no cronograma que será fornecido pela Secretaria Municipal de Assistência de Bodoquena/MS, após o termino da Chamada Pública.

**11.2.2.** Os produtos alimentícios deverão ser entregues nos setores solicitados no horário entre ás 07h ( sete ) ás 11h ( onze ) horas da manhã.

**11.2.3.** Quando houver **feriados, férias ou fator climático** que impeça o cumprimento do objeto desta Chamada Pública, a entrega poderá sofrer alterações de data, horário e quantidades e será combinado em comum acordo com o fornecedor.

**11.3.**A entrega dos **gêneros alimentícios** obedecerá as seguintes condições:

**11.3.1.**Os **gêneros alimentícios** deverão ser frescos e de boa qualidade, com tamanho médio padronizado. Deverão ainda estar acondicionados em caixas plásticas higienizadas ou embalagens próprias (sacos plásticos transparentes, ráfia, etc.) e embalados separadamente e de acordo com a quantidade individual de acordo com cada pedido;

**11.3.2.** Todos os **gêneros alimentícios** deverão estar isentos de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros nos **gêneros alimentícios** e embalagens, sem umidade externa anormal, isentos de odor e sabor estranho, isentos de enfermidades, e não deverão estar danificados por lesões que afetem a sua aparência e utilização;

**11.3.3.**As despesas decorrentes da contratação, objeto dessa licitação, correrão por conta da dotação abaixo discriminada e para o exercício futuro correrão por conta da dotação que a substituir:

**04.02- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL 08.244.401 - POLÍTICAS DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL 2.099 - MANUTENÇÃO E OPERACI DO CENT REFERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - CRAS 33.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO FONTE 129000 FICHA 567**

**04.02- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL 08.244.401 - POLÍTICAS DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL 2.099 - MANUTENÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DO CENTRO DE REFERÊNCIA ESPECIALIZADA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - CREAS 33.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO FONTE 182504 FICHA 631**

**04.01-SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL 08.244.403-GESTÃO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL 2.107 - MANUTENÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL 33.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO FONTE 100000 FICHA 796**

**04.02 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL 08.244.402 - POLÍTICAS DE PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA 2.098 - SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VINCULOS - SCFV 33.90.30.00- MATERIAL DE CONSUMO FONTE 129000 FICHA 543**

**04.02- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL 08.244.401 - POLÍTICAS DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL 2.094 - MANUTENÇÃO DO CONSELHO TUTELAR. 33.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO FONTE 100000 FICHA 638**

**12. DO TERMO DE RECEBIMENTO DA ENTREGA**

**12.1.** A entrega dos **gêneros alimentícios** será de acordo com o **cronograma** previsto no Contrato e o Termo de Recebimento e entrega dos **gêneros alimentícios** por parte da Entidade prescinde da aceitação e recebimento dos **gêneros alimentícios** observando-se as condições estabelecidas no contrato, mediante preenchimento do Termo de Recebimento.

**12.2.** O Termo de Recebimento não poderá ter rasuras, e deverá estar devidamente assinado e carimbado.

**12.3.** Uma das vias do Termo de Recebimento deverá permanecer no local de entrega para controle e outra via, devidamente preenchida e assinada pelo responsável, deve estar juntamente com a Nota Fiscal de venda ou outro equivalente para fins de conferência, atesto e posterior pagamento.

**13. DO PAGAMENTO**

**13.1.** Os pagamentos serão efetuados através de créditos em conta bancária, em até **30 (trinta) dias** após a apresentação das respectivas notas fiscais, devidamente atestadas pelo setor competente, conforme dispõe o art. 40, inciso XIV, alínea “a”, da Lei nº 8.666/93 e alterações, juntamente com o Termo de Recebimento, devidamente assinado pelos responsáveis, após a conclusão de entrega de cada etapa.

**13.2.** Para fins de pagamento, a Contratada deverá:

1. Emitir Nota Fiscal de venda ou outro documento equivalente, totalizando todas as entregas efetuadas conforme cada Termo de Recebimento, devendo indicar o mês de referência, a especificação, a quantidade, o valor unitário e o valor total de cada produto, em observância ao descrito na nota de empenho a ser retirada após a assinatura do contrato;
2. Observar e controlar a emissão da nota fiscal de venda ou outro documento equivalente conforme o saldo da nota de empenho, pois qualquer quantitativo ou valor que ultrapasse o que estiver determinado no referido documento, correrá à conta da Contratada;
3. Fazer constar no corpo da nota fiscal, os dados bancários (n° do banco, agência e nº da conta corrente);
4. Responsabilizar-se pelo controle do limite individual de venda de cada participante elencado no PROJETO DE VENDA, para que não ultrapasse o limite de **R$ 20.000,00 (vinte mil reais)** por DAP/ano;

13.3. O Município de Bodoquena/MS se exime de quaisquer ônus em relação contratual de pagamento a ser efetuado a cada agricultor do GRUPO INFORMAL, FORNECEDORES INDIVIDUAIS ou EMPREENDEDOR DE BASE FAMILIAR RURAL que integre o GRUPO FORMAL participante da **CHAMADA PÚBLICA Nº 004/2019**. Cabe ao GRUPO FORMAL como organização representativa realizar o devido repasse de recurso no valor correspondente ao estabelecido no PROJETO DE VENDA definido no (**Anexo I Chamada Pública)**.

**14. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORE**

**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** O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pelo Núcleo de Compras do setor responsável pelas Nutricionistas da Secretaria Municipal de Assistência.

**14.3** O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública até 31 de Dezembro de 2019.

**14.4** O Produtor compromete a fornecer os gêneros alimentícios, parcial, semanalmente (em dia letivo), nos locais descritos anteriormente da Secretaria Municipal de Assistência de Bodoquena-MS, conforme solicitação do setor de alimentação das Secretarias descritas acima, e de acordo, com o estabelecido no **cronograma de entrega** que será fornecido pela Secretaria Municipal de Assistência com **Sede do Município de Bodoquena-MS.**

**15. FATOS SUPERVENIENTES**

**15.1** 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 **Comissão de Licitação**, poderá haver:

1. Adiamento do processo;
2. Revogação desta Chamada ou sua modificação no todo ou em parte

**16. IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE**

**16.1**. Observado o disposto no subitem **15.1.,** após a divulgação do resultado das ofertas objeto desta Chamada Pública a **Comissão** considerará, para todos os fins, que o registro de preços de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural estará concretizado.

**17. DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

**18. DO FORO**

**18.1** Quaisquer dúvidas ou controvérsias oriundas da execução desta licitação serão dirimidas no Foro da Comarca de Miranda - MS, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

**19. ANEXOS DO EDITAL**

**19.1**. Fazem parte deste Edital de Chamada Pública os seguintes anexos:

ANEXO I – PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PROGRAMA DE AQUISIÇÃO ALIMENTOS- PAA INSTITUCIONAL;

ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO;

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO;

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS FORNECEDORES INDIVIDUAIS, DETENTORES DE DAP FÍSICA, NÃO ORGANIZADOS EM GRUPO.

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GRUPOS FORMAIS, DETENTORES DE DAP JURÍDICA.

ANEXO VI – MEMORIAL DESCRITIVO

Bodoquena-MS, 08 de Junho de 2019.

**Hélio Gonçalves Ferreira**

Presidente da Licitação

**ANEXO II - MINUTA DO CONTRATO**

**FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL,** Estado de Mato Grosso de Sul, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob o nº.13.400.564/0001-63 neste ato representado pela Secretária Ilcléia Pereira, casado, portador da cédula de identidade RG nº 00807879 SSP/MS, inscrito no CPF/MF sob nº 807.446.051-72, residente e domiciliado na Rua Thomas Aquino Reis , nº AQ4, Bairro Vila CCC, no município de Bodoquena, Estado de Mato Grosso do Sul, doravante designado **CONTRATANTE** e **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** pessoa jurídica/física de direito privado, com sede na cidade de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, na Rua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/CPF sob n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, neste ato representado por seu representante legal Sr. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** residente e domiciliado (a) na Rua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da cédula de identidade n.° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, e CPF n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ doravante denominado **CONTRATADA**, as partes acima qualificadas celebram, entre si, por este instrumento de contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA BASE LEGAL**

1.1. O presente contrato rege-se pela **CHAMADA PÚBLICA Nº.04/2019**; *Lei nº**11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do**Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, com dispensa de licitação, com fulcro**no art. 17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, no art. 17 do Decreto nº**7.775, de 04 de julho de 2012, e na Resolução GGPAA Nº 50, publicada no DOU de**26 de setembro de 2012*e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omisso.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO**

**2.1.** O objeto da Chamada Pública é a **contratação de pessoa física ou jurídica para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações em atendimento ao Programa de Aquisição de Alimentos PAA- Institucional para atender a demanda da Secretaria Municipal de Assistência Social** para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar para compor o cardápio dos setores da Secretaria Municipal de Assistência que envolvam alimentação, por um período previsto de até 31 de Dezembro de 2019, conforme solicitado pela Secretaria Municipal de Assistência e quantitativo estabelecido no **item 6.1** deste contrato.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO FORNECIMENTO**

**3.1.** 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.

**3.2.** O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominado CONTRATADO, será de até **R$ 20.000,00 (vinte mil reais)** por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos -PAA Institucional.

**CLÁUSULA QUARTA – DA INFORMAÇÃO**

**4.1.** O CONTRATADO FORNECEDOR ou a ENTIDADE ARTICULADORA deverá informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante e o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Programa de Aquisição de Alimentos- PAA Institucional, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

**CLAUSULA QUINTA- DOS LOCAIS E FORMA DE ENTREGA:**

**5.1.** O início para entrega dos gêneros alimentícios será imediatamente após o recebimento da Requisição de Compras, expedida pelo Setor responsável de cada Secretaria, sendo o prazo do fornecimento até 31 de Dezembro a contar da data de assinatura do contrato.

a) A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com CHAMADA PÚBLICA **Nº 004/2019**.

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.

**5.2.** Os **gêneros alimentícios** deverão ser entregues **semanalmente** (em dia letivo) nos locais descriminados no edital**,** de acordo com o estabelecido nos cronogramas que será fornecidos após o término da Chamada Pública pela Secretaria Municipal de Assistência ou em comum acordo com o fornecedor.

**5.2.2.** Quando houver **feriados, férias ou fator climático** que impeça o cumprimento do objeto desta Chamada Pública, a entrega poderá sofrer alterações de data, horário e quantidades e será combinado em comum acordo com o fornecedor.

**5.3.** A entrega dos **gêneros alimentícios** obedecerá às seguintes condições:

**5.3.1.** Os **gêneros alimentícios** deverão ser frescos e de boa qualidade, com tamanho médio padronizado. Deverão ainda estar acondicionados em caixas plásticas higienizadas ou embalagens próprias (sacos plásticos transparentes, ráfia, etc.) e embalados separadamente e de acordo com a quantidade individual por escola;

**5.3.2.** Todos os **gêneros alimentícios** deverão estar isentos de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros nos **gêneros alimentícios** e embalagens, sem umidade externa anormal, isentos de odor e sabor estranho, isentos de enfermidades, e não deverão estar danificados por lesões que afetem a sua aparência e utilização;

**CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR**

**6.1.** 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 a seguir:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.Nome doAgricultor Familiar | 2. CPF | 3. DAP | 4.Produto | 5.Unid. | 6.Quantidade/Unidade | 7.PreçoProposto | 8. ValorTotal |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**6.2.** No valor mencionado na cláusula quinta deste contrato estão incluídas as despesas com FRETE, logística de distribuição, recursos humanos e materiais, assim como os encargos fiscais, tributários, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários, quando for o caso; custos de embalagem, rotulagem, seguro e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do objeto deste contrato.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DA DOTAÇÃO**

**7.1.** As despesas decorrentes da contratação, objeto dessa licitação, correrão por conta da dotação abaixo discriminada e para o exercício futuro correrão por conta da dotação que a substituir:

**....................**

**....................**

**CLAUSULA OITAVA - DO TERMO DE RECEBIMENTO DA ENTREGA**

**8.1.** A entrega dos **gêneros alimentícios** será de acordo com o **cronograma** previsto no Contrato e o Termo de Recebimento e entrega por parte da Entidade prescinde da aceitação e recebimento dos **produtos** observando-se as condições estabelecidas no contrato, mediante preenchimento do **Termo de Recebimento**.

**8.2.** O **Termo de Recebimento** não poderá ter rasuras, e deverá estar devidamente assinado e carimbado.

**8.3.** Uma das vias do **Termo de Recebimento** deverá permanecer nos locais de entregas para controle e outra via devidamente preenchida e assinada pelo responsável do local de entrega deve estar juntamente com a Nota Fiscal de venda ou outro equivalente para fins de conferência, atesto e posterior pagamento.

**CLAUSULA NONA - DO PAGAMENTO**

**9.1.** Os pagamentos serão efetuados através de créditos em conta bancária, em até **30 (trinta) dias** após a apresentação das respectivas notas fiscais, devidamente atestadas pelo setor competente, conforme dispõe o art. 40, inciso XIV, alínea “a”, da Lei nº 8.666/93 e alterações, juntamente com o Termo de Recebimento, devidamente assinado pelos responsáveis, após a conclusão de entrega de cada etapa.

**9.2.** Para fins de pagamento, a Contratada deverá:

a) Emitir Nota Fiscal de venda ou outro documento equivalente, totalizando todas as entregas efetuadas conforme cada Termo de Recebimento, devendo indicar o mês de referência, a especificação, a quantidade, o valor unitário e o valor total de cada produto, em observância ao descrito na nota de empenho a ser retirada após a assinatura do contrato;

b) Observar e controlar a emissão da nota fiscal de venda ou outro documento equivalente conforme o saldo da nota de empenho, pois qualquer quantitativo ou valor que ultrapasse o que estiver determinado no referido documento, correrá à conta da Contratada;

c) Fazer constar no corpo da nota fiscal, os dados bancários (n° do banco, agência e nº da conta corrente);

d) Responsabilizar-se pelo controle do limite individual de venda de cada participante elencado no PROJETO DE VENDA, para que não ultrapasse o limite de **R$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ano.**

9.3. O Município de Bodoquena/MS se exime de quaisquer ônus em relação contratual de pagamento a ser efetuado a cada agricultor do GRUPO INFORMAL, dos **FORNECEDORES INDIVIDUAIS** ou empreendedor de base familiar rural que integre o GRUPO FORMAL participante da **CHAMADA PÚBLICA Nº 004/2019**. Cabe ao GRUPO FORMAL como organização representativa realizar o devido repasse de recurso no valor correspondente ao estabelecido no PROJETO DE VENDA definido no (**Anexo I desta Chamada Pública)**.

**CLAUSULA DÉCIMA - RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES**

**10.1.** 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.

**10.2**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 pelo Núcleo de Compras do setor responsável pela alimentação da Secretaria Municipal de Assistência..

**10.3.** O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública até 31 de Dezembro a partir da data de assinatura do contrato.

**10.4.** O Produtor compromete a fornecer os gêneros alimentícios parcial, semanalmente (em dia letivo),dos setores da Secretaria Municipal de Assistência Social de Bodoquena/MS, conforme solicitação do setor responsável pelo pedido de compras ou Nutricionista da Secretaria e/ou de acordo, com o estabelecido no cronograma que será fornecido pela Secretaria Municipal de Assistência de Bodoquena/MS, após o termino da Chamada Pública.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DAS OBRIGAÇÕES**

**11.1.**– Constituem obrigações da CONTRATADA:

I. Fornecer os gêneros alimentícios de forma contínua, conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Secretaria Municipal de Assistência Social ;

II. Fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos na CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2019, pelo período previsto de até 31 de Dezembro de 2019.

III. Fornecer os gêneros alimentícios, conforme os locais estabelecidos pela Secretaria Municipal de Assistência;

IV. Atender todas as exigências legais especificadas para alimentação escolar, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades aplicáveis da legislação administrativa, civil e penal;

V. Ressarcimento de danos causados ao Município de Bodoquena/MS, suas Instituições ou a Terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do CONTRATO, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

**11.2. Constituem obrigações da CONTRATANTE:**

**11.2.1.** Em razão da supremacia do interesse público sobre o interesse particular, poderá realizar as seguintes ações quanto ao CONTRATO:

I. Modificá-lo unilateralmente para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural e suas organizações;

II. Rescindi-lo, unilateralmente, nos casos de infração contratual ou inaptidão dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural e suas organizações;

III. Fiscalizá-lo quanto a sua execução por meio de servidores (executores internos) designados para este fim

IV. Aplicar sanções ao(s) contratado(s), motivadas pela inexecução parcial ou total do CONTRATO de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa de Aquisição de Alimentos- PAA Institucional;

V. Efetuar os pagamentos das despesas contratadas de acordo com o fixado nas cláusulas oitava e nona deste contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES**

**12.1.** – Pelo inadimplemento de qualquer condição/cláusula ou inexecução total ou parcial do CONTRATO, a **Prefeitura Municipal de Bodoquena** aplicará ao contratado as seguintes penalidades, de acordo com a infração cometida, sendo garantida a defesa prévia:

I. Advertência aplicada por escrito caso a inadimplência ou irregularidade cometida pelo contratado acarrete conseqüências de pequena monta;

II. Multa de 0,2% (dois décimos de percentual) por dia de atraso na entrega, limitada esta ao fornecimento não efetuado até o máximo de 05 (cinco) dias da data estabelecida para entrega, após o qual será considerada inexecução parcial do CONTRATO;

III. Multa de 5% (cinco por cento) aplicada ao valor do documento fiscal referente a cada etapa de entrega, no caso de inexecução parcial do CONTRATO. O valor da multa será deduzido do documento fiscal a ser pago e;

IV. Impedimento ao contratado de licitar e contratar com o **Município de Bodoquena / MS,** pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas na CHAMADA PÚBLICA **Nº 004/2019**e no CONTRATO quando: retardar a assinatura/celebração do CONTRATO após a sua convocação; deixar de entregar ou apresentar documentação ou de retirar a Nota de Empenho no prazo estabelecido;

V. Ensejar o retardamento da execução de seu objeto; não mantiver a proposta; fraudar na execução do CONTRATO; comportar-se de modo inidôneo; e cometer fraude fiscal.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA INADIMPLENCIA**

**13.1.** Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme as legislações relacionadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO**

**14.1.** A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da **Secretaria Municipal de Assistência.**

**14.2**. 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 DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO**

**15.1.** Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, podendo ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

**a)** Por acordo entre as partes;

**b)** Pela inobservância de qualquer de suas condições;

**c)** Quaisquer dos motivos previstos em lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO PRAZO**

**16.1.** O presente contrato vigorará até 31 de Dezembro de 2019.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO**

**17.1**. As partes elegem o foro da Comarca de Miranda - MS, para dirimir quaisquer litígios decorrentes deste Contrato.

E, por estarem de pleno acordo, assinam o presente instrumento, em duas vias de igual teor, na presença das testemunhas abaixo.

Bodoquena, ....... de ....................de **2019.**

**Prefeito Municipal** Representante do GRUPO FORMAL

**Contratante Pela Contratada**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Representante do FORNECEDOR INDIVIDUAL

**Pela Contratada**

**Ou**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Agricultores Fornecedores do GRUPO INFORMAL

**Pela Contratada**

Testemunhas:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Nome:CPF: | Nome: CPF: |

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DECLARAÇÃO DE APTIDÃO AO PRONAF – DAP/ANO.**

**Com referência à CHAMADA PÚBLICA Nº xxx/2019**

A **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, **pessoa jurídica** de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, com sede na Rua **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, CEP **(\_\_\_\_\_\_\_),** na cidade de **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** neste ato representada por seu (presidente), Sr. (a)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, brasileiro, (estado civil) \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade RG nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, inscrito no CPF sob o nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, residente na **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, CEP **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** na cidade de **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** nos termos do estatuto social, DECLARA, que atenderá ao **limite** individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, **de R$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil**, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Aquisição de Alimentos- PAA Institucional.

..........., ....... de ....................... de 2019.

**Assinatura do(a) representante da Familiar ou Associado/Cooperativado**

Nome:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_\_\_

 ┌ ┐

 **└Carimbo Padronizado CNPJ ┘**

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS FORNECEDORES INDIVIDUAIS, DETENTORES DE DAP FÍSICA, NÃO ORGANIZADOS EM GRUPO.**

**Com referência à CHAMADA PÚBLICA Nº xxx/2019**

**Produtor(a):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** CPF nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** DAP: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** Produtor(a), brasileiro(a), (estado civil) **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** residente e domiciliado na Sitio/Chácara/Fazenda**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** – Rodovia **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** – /KM, Região **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** Município de \_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**- **\_\_\_\_\_\_**, **DECLARA,**que os gêneros alimentícios a serem entregues **são oriundos de produção própria**, relacionada no projeto de venda, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos- PAA Institucional.

..........., ....... de ....................... de 2019.

**Assinatura do(a) representante**

Nome:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_\_

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GRUPOS FORMAIS, DETENTORES DE DAP JURÍDICA.**

**Com referência à CHAMADA PÚBLICA Nº xxx/2019**

A **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, **pessoa jurídica** de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, com sede na Rua **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, CEP **(\_\_\_\_\_\_\_),** na cidade de **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** neste ato representada por seu (**presidente**), Sr. (a)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, brasileiro, (estado civil) \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade RG nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, inscrito no CPF sob o nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, residente na **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, CEP **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** na cidade de **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** nos termos do estatuto social, **DECLARA,**que os gêneros alimentícios a serem entregues **são produzidos pelos associados** relacionados no projeto de venda, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

..........., ....... de ....................... de 2019.

**Assinatura do(a) representante da Associação ou Cooperativa**

Nome:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_\_\_

 ┌ ┐

 **Carimbo Padronizado CNPJ**

**ANEXO- VI**

**MEMORIAL DESCRITIVO**

**CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR**

**OBJETO**

. O objeto da Chamada Pública é a **contratação de pessoa física ou jurídica para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações em atendimento ao Programa de Aquisição de Alimentos PAA- Institucional para atender a demanda da Secretaria Municipal de Assistência Social** para aquisição de Gêneros Alimentícios provenientes da Agricultura Familiar para compor o cardápio dos setores da Secretarias Municipal de Assistência que envolvam alimentação, até 31 de Dezembro de 2019.

**DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS:** A descrição dos produtos alimentícios está abaixo.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** |  **CENTRO DE REFERÊNCIA ESPECIALIZADA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - CREAS**  | **Qtd** | **Unid** |
| 1 | **Abacaxi-** Pérola graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco , ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade , com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação , o transporte, armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos , doenças e mecânicas. estarem livres de resíduos de fertilizantes. Unidade média com 800gr.  | **40** | **unid.** |
| 2 | **Banana -** Nanica, Maçã ou Prata. Oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo “innatura” devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.  | **70** | **kg** |
| 3 | **Laranja -** com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.  | **70** | **kg** |
| 4 | **Mamão -** Formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 5 | **Melancia -** graúda, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 6 | **Melão -** amarelo ou caipira com a casca firme sem rachaduras e cor amarelo vibrante, doce e suculento, om grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 7 | **Poncã -** Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 8 | **Polpa de fruta -** Acondicionada em embalagem plástico transparente e atoxica de 200 gr, isenta de contaminação, parasitas, cascas e outros. Na embalagem deve conter : identificação do produto, prazo de fabricação e validade , marca do fabricante, Alvará Sanitário ou e número do registro do MAPA. Nos sabores : Maracujá, Abacaxi, Acerola, Manga, Goiaba, ou outra fruta da estação.  | **50** | **unid.** |
| **Valor global de Consumo** |
| **CONSELHO TUTELAR**  |
| **Item** | **Especificação**  | **Qtd** | **Unidade** |
| 9 | **Abacaxi-** Pérola graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco , ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade , com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação , o transporte, armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos , doenças e mecânicas. estarem livres de resíduos de fertilizantes. Unidade média com 800gr.  | **20** | **unid.** |
| 10 | **Banana -** Nanica, Maçã ou Prata. Oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo “innatura” devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.  | **70** | **kg** |
| 11 | **Laranja -** com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.  | **50** | **kg** |
| 12 | **Mamão -** Formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **50** | **kg** |
| 13 | **Melancia -** graúda, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **50** | **kg** |
| 14 | **Melão -** amarelo ou caipira com a casca firme sem rachaduras e cor amarelo vibrante, doce e suculento, om grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **50** | **kg** |
| 15 | **Poncã -** Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **50** | **kg** |
| 16 | **Polpa de fruta -** Acondicionada em embalagem plástico transparente e atoxica de 200 gr, isenta de contaminação, parasitas, cascas e outros. Na embalagem deve conter : identificação do produto, prazo de fabricação e validade , marca do fabricante, Alvará Sanitário ou e número do registro do MAPA. Nos sabores : Maracujá, Abacaxi, Acerola, Manga, Goiaba, ou outra fruta da estação.  | **50** | **unid.** |
| **Valor global de Consumo** |
| **CRÀS** |
| **Item** | **Especificação** | **Qtd** | **Unidade** |
| 17 | **Abacaxi-** Pérola graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco , ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade , com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação , o transporte, armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos , doenças e mecânicas. estarem livres de resíduos de fertilizantes. Unidade média com 800gr.  | **40** | **unid.** |
| 18 | **Banana -** Nanica, Maçã ou Prata. Oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo “innatura” devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.  | **70** | **kg** |
| 19 | **Laranja -** com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.  | **70** | **kg** |
| 20 | **Mamão -** Formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 21 | **Melancia -** graúda, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 22 | **Melão -** amarelo ou caipira com a casca firme sem rachaduras e cor amarelo vibrante, doce e suculento, om grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 23 | **Poncã -** Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| 24 | **Polpa de fruta -** Acondicionada em embalagem plástico transparente e atoxica de 200 gr, isenta de contaminação, parasitas, cascas e outros. Na embalagem deve conter : identificação do produto, prazo de fabricação e validade , marca do fabricante, Alvará Sanitário ou e número do registro do MAPA. Nos sabores : Maracujá, Abacaxi, Acerola, Manga, Goiaba, ou outra fruta da estação.  | **50** | **unid.** |
| **Valor global Material de Consumo** |
| **SERVIÇO DE CONVI. E FORTALEC. VINCULOS - SCFV**  |
| **Item** | **Especificação** | **Qtd** | **Unidade** |
| **25** | **Abacaxi-** Pérola graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco , ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade , com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação , o transporte, armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos , doenças e mecânicas. estarem livres de resíduos de fertilizantes. Unidade média com 800gr.  | **400** | **unid.** |
| **26** | **Alface -** constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Pés ou unidade com 400gr. | **400** | **pés** |
| **27** | **Acelga** - De 1ª qualidade, com grau de maturação adequado, coloração verde-esbranquiçado, firme e com folhas bem unidas e íntegras, não espigadas. Isenta de partes pútridas, rachaduras, manchas, deformações, enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não poderá estar murcha e nem apresentar insetos, larvas ou parasitas, bem como danos por estes provocados. | **200** | **kg** |
| **28** | **Agrião**- constituída de agrião de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Maço com 300 gr. | **200** | **mç** |
| **29** | **Abóbora-** Tipo brasileirinha ou italiana, Abóbora Paulista tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades e material terroso e umidade externa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | **200** | **kg** |
| **30** | **Abóbora-** Tipo Cabotiã, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades e material terroso e umidade externa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | **200** | **kg** |
| **31** | **Alho-** Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes,tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Com dentes grandes, sem sinal de apodrecimento ou ressecamento.  | **100** | **kg** |
| **32** | **Banana -** Nanica, Maçã ou Prata. Oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo “innatura” devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.  | **500** | **kg** |
| **33** | **Batata doce -**  Limpa, de 1ª qualidade, de casca rosada, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de tamanho médio. | **150** | **kg** |
| **34** | **Batata inglesa-** especial, lisa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **180** | **kg** |
| **35** | **Berinjela-** Casca lisa; tamanho e cor característicos; sem sinal de apodrecimento, rachaduras e sujidades.  | **80** | **kg** |
| **36** | **Beterraba-** Casca íntegra, sem sinal de apodrecimento ou mofos. Sem perfurações. Tamanho médio. | **100** | **kg** |
| **37** | **Cebola-** Produto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosa e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.  | **200** | **kg** |
| **38** | **Chuchu-** Apresentar cor própria, na temperatura ambiente. Não pode ter textura danificada, consistência pegajosa, bolor, sujidades, cheiro fermentado ou pútrido. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno. | **100** | **kg** |
| **39** | **Cebolinha -** Produto fresco, em maço, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço com 150gr.  | **300** | **mç** |
| **40** | **Cenoura-** Extra, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **200** | **kg** |
| **41** | **Coentro -** De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria.Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Maço com 350gr.  | **150** | **mç** |
| **42** | **Colorau -** Corante, tipo colorífico, pacote com 500 gr: urucum, fubá e óleo de soja, com prazo de validade de no mínimo 11 meses a partir da data de entrega. Produto deve apresentar rotulo e inspeções sanitárias de acordo com a legislação vigente. | **80** | **pct** |
| **43** | **Couve-** tipo manteiga, fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta material terroso. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço com 500 gr.  | **250** | **mç** |
| **44** | **Feijão**- tipo Icarioquinha ou de corda kg, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. | **400** | **kg** |
| **45** | **Farinha de mandioca-** Farinha de mandioca; crua; branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais. | **100** | **kg** |
| **46** | **Laranja -** com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.  | **500** | **kg** |
| **47** | **Limão -** Tipo Taiti, galego ou Rosa. Produto de primeira qualidade, in natura, com tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme e intacta. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, devendo apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.  | **100** | **kg** |
| **48** | **Mamão -** Formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **400** | **kg** |
| **49** | **Mandioca com casca -** tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, cor própria espécie, sem ferimentos, não fibrosa,não deverá apresentar rachaduras ou coloração interna azulada. Deverá vir com casca**.**  | **150** | **kg** |
| **50** | **Mandioca descascada-**  tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, cor própria espécie, sem ferimentos, não fibrosa,não deverá apresentar rachaduras ou coloração interna azulada. Deverá vir sem casca, congelada embalada em plástico transparente atoxico em embalagem de 2 kg, deverá apresentar alvará sanitário, rotulagem, data de fabrição, data de validade. Mandioca deverá cozinhar bem. | **100** | **kg** |
| **51** | **Maracujá-** Tipo azedo. Frutos frescos e maduros com tamanho médio, no grau máximo de evolução, aroma e sabor da espécie. Sem sinal de apodrecimento, machucados ou perfurações. | **200** | **kg** |
| **52** | **Melancia -** graúda, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **500** | **kg** |
| **53** | **Melão -** amarelo ou caipira com a casca firme sem rachaduras e cor amarelo vibrante, doce e suculento, om grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **200** | **kg** |
| **54** | **Milho verde -** em espigas de boa qualidade, grãos sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, descascado. | **200** | **kg** |
| **55** | **Pimentão -** Verde ou vermelho, tamanho médio, com coloração uniforme e brilho. Isento de manchas, ferimentos, defeitos ou sinais de apodrecimento. Livres de terra ou corpos estranhos. Início da Safra: setembro, safra: outubro á fevereiro. | **80** | **kg** |
| **56** | **Poncã -** Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **500** | **kg** |
| **57** | **Polpa de fruta -** Acondicionada em embalagem plástico transparente e atoxica de 200 gr, isenta de contaminação, parasitas, cascas e outros. Na embalagem deve conter : identificação do produto, prazo de fabricação e validade , marca do fabricante, Alvará Sanitário ou e número do registro do MAPA. Nos sabores : Maracujá, Abacaxi, Acerola, Manga, Goiaba, ou outra fruta da estação.  | **500** | **unid.** |
| **58** | **Quiabo-** Coloração verde claro, uniforme e sem manchas. Aspecto tenro e firme, sem sinal de apodrecimento ou machucados.  | **80** | **kg** |
| **59** | **Rapadura -** Feita  a  base de cana de açúcar de  boa qualidade isenta de sujidades ou  insetos que possa provocar  algum dano  a  saúde  (como  o  barbeiro  por exemplo). Só serão aceitas rapaduras com de boa qualidade com cor, sabor e  aroma  característicos do  produto.  Não  serão aceita  rapaduras com qualquer  tipo  de sujidades,  fungos, bolor,  mole ou  qualquer outro tipo de alteração que possa alterar o produto. Embalagem intacta  de  500gr, na embalagem deverá constar  data da fabricação  de  data  de  validade. Validade mínima de 05 meses na data de entrega.  | **100** | **unid.** |
| **60** | **Repolho -**  branco, as folhas devem estar verdes e viçosas,cabeça fechada, não pode estar com folhas amareladas, murchas e sem imperfeições, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **300** | **kg** |
| **61** | **Rúcula** - De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, coloração e aroma típicos da espécie, folhas bem desenvolvidas, firmes e íntegras. Isenta de partes pútridas, rachaduras, manchas, deformações, enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não poderá estar murcha e nem apresentar insetos, larvas ou parasitas, bem como danos por estes provocados. Maço com 200gr. | **200** | **mç** |
| **62** | **Salsa -** Produto fresco, em maço, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço com 150 gr.  | **300** | **mç** |
| **63** | **Tomate -** salada ou rasteiro, deve ser firme, com casca lisa, brilhante, sem manchas escuras ou moles, que não esteja nem maduro, nem totalmente verde, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade  | **250** | **kg** |
| **64** | **Tomate cereja -** deve ser firme, com casca lisa, brilhante, sem manchas escuras ou moles, que não esteja nem maduro, nem totalmente verde, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. | **200** | **kg** |
| **65** | **Vagem -** verdinha e novinha,não pode estar murcha e nem melando, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. | **80** | **kg** |
|  | **GESTÃO DA SAÚDE** |   |   |
| **Item** | **Especificação** | **Qtd** | **Unidade** |
| **66** | **Abacaxi-** Pérola graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco , ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade , com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação , o transporte, armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos , doenças e mecânicas. estarem livres de resíduos de fertilizantes. Unidade média com 800gr.  | **70** | **unid.** |
| **67** | **Alface -** constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Pés ou unidade com 400gr. | **100** | **pés** |
| **68** | **Acelga** - De 1ª qualidade, com grau de maturação adequado, coloração verde-esbranquiçado, firme e com folhas bem unidas e íntegras, não espigadas. Isenta de partes pútridas, rachaduras, manchas, deformações, enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não poderá estar murcha e nem apresentar insetos, larvas ou parasitas, bem como danos por estes provocados. | **100** | **kg** |
| **69** | **Agrião**- constituída de agrião de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Maço com 300 gr. | **70** | **mç** |
| **70** | **Abóbora-** Tipo brasileirinha ou italiana, Abóbora Paulista tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades e material terroso e umidade externa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | **50** | **kg** |
| **71** | **Abóbora-** Tipo Cabotiã, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades e material terroso e umidade externa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | **50** | **kg** |
| **72** | **Banana -** Nanica, Maçã ou Prata. Oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo “innatura” devendo se apresentar fresca, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.  | **80** | **kg** |
| **73** | **Batata doce -**  Limpa, de 1ª qualidade, de casca rosada, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de tamanho médio. | **50** | **kg** |
| **74** | **Batata inglesa-** especial, lisa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **50** | **kg** |
| **75** | **Berinjela-** Casca lisa; tamanho e cor característicos; sem sinal de apodrecimento, rachaduras e sujidades.  | **20** | **kg** |
| **76** | **Beterraba-** Casca íntegra, sem sinal de apodrecimento ou mofos. Sem perfurações. Tamanho médio. | **50** | **kg** |
| **77** | **Cebola-** Produto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosa e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.  | **50** | **kg** |
| **78** | **Chuchu-** Apresentar cor própria, na temperatura ambiente. Não pode ter textura danificada, consistência pegajosa, bolor, sujidades, cheiro fermentado ou pútrido. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno. | **50** | **kg** |
| **79** | **Cebolinha -** Produto fresco, em maço, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço com 150gr.  | **50** | **mç** |
| **80** | **Cenoura-** Extra, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **50** | **kg** |
| **81** | **Coentro -** De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria.Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Maço com 350gr.  | **50** | **mç** |
| **82** | **Colorau -** Corante, tipo colorífico, pacote com 500 gr: urucum, fubá e óleo de soja, com prazo de validade de no mínimo 11 meses a partir da data de entrega. Produto deve apresentar rotulo e inspeções sanitárias de acordo com a legislação vigente. | **20** | **pct** |
| **83** | **Couve-** tipo manteiga, fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta material terroso. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço com 500 gr.  | **100** | **mç** |
| **84** | **Feijão**- tipo Icarioquinha ou de corda kg, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. | **100** | **kg** |
| **85** | **Farinha de mandioca-** Farinha de mandioca; crua; branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais. | **50** | **kg** |
| **86** | **Laranja -** com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.  | **100** | **kg** |
| **87** | **Limão -** Tipo Taiti, galego ou Rosa. Produto de primeira qualidade, in natura, com tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme e intacta. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, devendo apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.  | **20** | **kg** |
| **88** | **Mamão -** Formosa, comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **100** | **kg** |
| **89** | **Mandioca com casca -** tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, cor própria espécie, sem ferimentos, não fibrosa,não deverá apresentar rachaduras ou coloração interna azulada. Deverá vir com casca**.**  | **60** | **kg** |
| **90** | **Mandioca descascada-**  tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, cor própria espécie, sem ferimentos, não fibrosa,não deverá apresentar rachaduras ou coloração interna azulada. Deverá vir sem casca, congelada embalada em plástico transparente atoxico em embalagem de 2 kg, deverá apresentar alvará sanitário, rotulagem, data de fabrição, data de validade. Mandioca deverá cozinhar bem. | **30** | **kg** |
| **91** | **Maracujá-** Tipo azedo. Frutos frescos e maduros com tamanho médio, no grau máximo de evolução, aroma e sabor da espécie. Sem sinal de apodrecimento, machucados ou perfurações. | **50** | **kg** |
| **92** | **Melancia -** graúda, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **100** | **kg** |
| **93** | **Melão -** amarelo ou caipira com a casca firme sem rachaduras e cor amarelo vibrante, doce e suculento, om grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **70** | **kg** |
| **94** | **Milho verde -** em espigas de boa qualidade, grãos sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, descascado. | **100** | **kg** |
| **95** | **Pimentão -** Verde ou vermelho, tamanho médio, com coloração uniforme e brilho. Isento de manchas, ferimentos, defeitos ou sinais de apodrecimento. Livres de terra ou corpos estranhos. Início da Safra: setembro, safra: outubro á fevereiro. | **20** | **kg** |
| **96** | **Poncã -** Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **100** | **kg** |
| **97** | **Polpa de fruta -** Acondicionada em embalagem plástico transparente e atoxica de 200 gr, isenta de contaminação, parasitas, cascas e outros. Na embalagem deve conter : identificação do produto, prazo de fabricação e validade , marca do fabricante, Alvará Sanitário ou e número do registro do MAPA. Nos sabores : Maracujá, Abacaxi, Acerola, Manga, Goiaba, ou outra fruta da estação.  | **100** | **unid.** |
| **98** | **Quiabo-** Coloração verde claro, uniforme e sem manchas. Aspecto tenro e firme, sem sinal de apodrecimento ou machucados.  | **20** | **kg** |
| **99** | **Rapadura -** Feita  a  base de cana de açúcar de  boa qualidade isenta de sujidades ou  insetos que possa provocar  algum dano  a  saúde  (como  o  barbeiro  por exemplo). Só serão aceitas rapaduras com de boa qualidade com cor, sabor e  aroma  característicos do  produto.  Não  serão aceita  rapaduras com qualquer  tipo  de sujidades,  fungos, bolor,  mole ou  qualquer outro tipo de alteração que possa alterar o produto. Embalagem intacta  de  500gr, na embalagem deverá constar  data da fabricação  de  data  de  validade. Validade mínima de 05 meses na data de entrega.  | **50** | **unid.** |
| **100** | **Repolho -**  branco, as folhas devem estar verdes e viçosas,cabeça fechada, não pode estar com folhas amareladas, murchas e sem imperfeições, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | **100** | **kg** |
| **101** | **Rúcula** - De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, coloração e aroma típicos da espécie, folhas bem desenvolvidas, firmes e íntegras. Isenta de partes pútridas, rachaduras, manchas, deformações, enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não poderá estar murcha e nem apresentar insetos, larvas ou parasitas, bem como danos por estes provocados. Maço com 200gr. | **50** | **mç** |
| **102** | **Salsa -** Produto fresco, em maço, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço com 150 gr.  | **50** | **mç** |
| **103** | **Tomate -** salada ou rasteiro, deve ser firme, com casca lisa, brilhante, sem manchas escuras ou moles, que não esteja nem maduro, nem totalmente verde, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade  | **80** | **kg** |
| **104** | **Tomate cereja -** deve ser firme, com casca lisa, brilhante, sem manchas escuras ou moles, que não esteja nem maduro, nem totalmente verde, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. | **50** | **kg** |
| **105** | **Vagem -** verdinha e novinha,não pode estar murcha e nem melando, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras,bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. | **20** | **kg** |

**JUSTIFICATIVA:**

A aquisição dos produtos alimentícios da agricultura familiar se faz necessária para manutenção da alimentação do CREAS, CRÀS, CONSELHO e SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA da **Secretaria de Municipal de Assistência** que serão utilizadas durante os meses Julho, Agosto, Setembro, Outubro, Novembro e Dezembro do ano de 2019. À aquisição desses produtos deverá ser feita através de uma Chamada Pública, para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, visando atender aLei nº 10.696, de 2 de julho de 2003- artigo 19 e regulamentado pelo Decreto nº 7.775, de 4 de julho de 2012, Resolução nº 50,em 26 de setembro de 2012 , por meio de dispensa de licitação, nos termos do art. 17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.

**CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO**

Os produtos licitados deverão ser entregues, parcial, semanalmente ou quinzenalmente (em dia letivo), **nas dependências do Hospital Municipal Secretaria Municipal de Assistência Social do Município de Bodoquena - MS**, conforme solicitação do setor responsável pelo pedido de compras ou Nutricionista da Secretaria e/ou de acordo, com o estabelecido no cronograma que será fornecido pela Secretaria Municipal de Assistência de Bodoquena/MS, após o término da Chamada Pública.

Os produtos alimentícios deverão ser entregues nos setores solicitados no horário entre ás 07h ( sete ) ás 11h ( onze ) horas da manhã.

O início da entrega dos produtos será de acordo com a solicitação feita pelo responsável pelo setor de compras ou Nutricionista e/ou de acordo com o cronograma de entregas repassado pela Secretaria Municipal de Assistência de Bodoquena/MS.

Quando houver feriados, férias ou fator climático que impeça o cumprimento do objeto desta Chamada Pública, a entrega poderá sofrer alterações de data, horário e quantidades e será combinado em comum acordo com o agricultor familiar.

O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento, Notas Fiscais de Venda, pelo pedido feito pela pessoa responsável pelos pedidos de compras ou Nutricionista das Secretarias descritas acima.

Serão rejeitados no recebimento os produtos que apresentarem sinais de deterioração ou embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

Os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio, as hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo;

A pessoa indicada como responsável pelo recebimento dos produtos, reserva-se no direito de não receber os mesmos, se não estiverem de acordo com o solicitado, devendo o fornecedor substituí-lo sem prejuízos para o município.

**OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE:**

Substâncias terrosas;

Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos;

Sem umidade externa anormal;

Isentas de odor e sabor estranhos.

As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

Para os produtos que exigem comprovação de qualidade, como a polpa de fruta, mandioca descascada, colorau, farinha de mandioca, devem constar em seu rotulo um selo ou um número que comprove o cadastro no órgão correspondente ( ALVARÁ SANITÁRIO, SIM, SIE, SIF, MAPA ).

Caso ocorra alguma intempérie climática, praga ou algo similar a Contratada- Agricultor Familiar poderá realizar a substituição dos produtos obedecendo a lista de substituição abaixo e valores dos produtos;

**TABELA DE SUBSTITUIÇÃO DE ALIMENTOS POR GRUPO ALIMENTAR**

|  |  |
| --- | --- |
| **GRUPO ALIMENTAR** | **HORTIFRUTIS** |
| VEGETAIS FOLHOSOS | Acelga, Agrião, Alface, Couve, Rúcula, Repolho;  |
| FRUTAS | Abacaxi, Banana, Laranja, Mamão, Maracujá, Melancia, Melão, Poncã; |
| LEGUMES | Abóbora verde, Berinjela, Beterraba, Chuchu, Cenoura, Quiabo, Vagem;  |
| FRUTOS | Tomate, Tomate cereja;  |
| AMILÁCEOS | Abóbora, Batata doce, Batata inglesa, Mandioca com casca, Mandioca descascada, Milho verde;  |
| TEMPEROS | Cebolinha, Salsa, Coentro, Pimentão, Cebola, Alho; |

 **PROCEDIMENTO DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO:**

O acompanhamento e a fiscalização do contrato serão feitos pela Nutricionista responsável de cada setor.

A fiscalização, conferência e o recebimento das mercadorias e respectivas notas fiscais, será de responsabilidade do (a) servidor (a) responsável pelo recebimento dos hortifrutis

**DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A CONTRATADA, durante a vigência do Contrato, compromete-se a:

1. manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do Chamada Pública;
2. atender as demais condições descritas no Termo de Referência;
3. responsabilizar-se pelo fornecimento do objeto do Contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a, direta ou indiretamente, causar ou provocar à Prefeitura e a terceiros.

**PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:**

O prazo de vigência contratual será até 31 de Dezembro de 2019.

TERMO DE RECEBIMENTO

Atesto que (nome da Entidade Executora) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representada por (nome do representante legal)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ recebeu em \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_ ou durante o período de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ do(s) nome(s) do(s) fornecedor(es)­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_os produtos abaixo relacionados:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.Produto | 2 . Quantidade | 3 unid. | 4. valor unitário | 5. valor total |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

\*Anexar a nota.

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

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante da Entidade Executora

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fornecedor