**TERMO DE REFERENCIA Nº 064/2024**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARCOS -**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**RETIFICADO**

Termo de Referencia nº 064/2024, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

A Prefeitura Municipal de Arcos, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Getúlio Vargas, n°228, inscrita no CNPJ sob n."18.306.662/0001-50, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Claudenir José de Melo, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de 2024. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período previsto em Edital, na sede da Prefeitura de Arcos, localizada á Rua Getúlio Vargas, n°228.

1. **OBJETO**

O objeto da presente chamada pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **NOME DO PRODUTO OU DESCRIÇÃO DO SERVIÇO** | **UNIDADE MEDIDA** | **CRECHES** | **ESCOLA** | **VLR. UNITÁRIO** | **VLR. TOTAL** |
| **01** | Arroz Agulhinha Longo Fino polido Tipo 1. Produto constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de marinheiros, sujidades, matérias terrosas, detritos animais e vegetais; embalado em saco ou pacote plástico, limpo, não violado e resistente de 5 Kg. No mínimo 90% dos grãos inteiros. Deverá vir com etiqueta impressa indicando data de fabricação, data de validade, nome e contato do produtor. *Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega*. Pacote de 5 kg. De igual qualidade ou superior à marca Prato Fino®. | PCT | 350 | 1000 |  |  |
| **02** | Farinha de Arroz Branco. Embalada em saco ou pacote plástico, limpo, não violado e resistente. Sem glúten ou sem traços de glúten, com registro nos órgãos competentes. Deverá vir com etiqueta impressa indicando data de fabricação, data de validade, nome e contato do produtor. Pacote de 1kg. | PCT | 100 | 250 |  |  |
| **03** | Farinha de mandioca. Farinha fina, seca, branca e torrada, fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, de boa qualidade. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Embalada em pacote plástico resistente contendo 1 kg, transparente, limpo, não violado. Deverá vir com etiqueta impressa indicando data de fabricação, data de validade, nome e contato do produtor. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. e deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou saúde. Pacote de 1 Kg. | PCT | 70 | 150 |  |  |
| **04** | Feijão Carioquinha Tipo 1, Safra nova: Produto constituído de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15 %, isento de sujidades, matérias terrosas, e mistura de outras espécies. Máximo de impurezas de 2% embalagem primária de sacos plásticos resistentes e não violados. Produto de boa qualidade. Deverá vir com etiqueta impressa indicando data de fabricação, data de validade, nome e contato do produtor. *Validade de no mínimo 60 dias a contar da data de entrega*. Pacote de 1 kg. | PCT | 920 | 2300 |  |  |
| **05** | Polvilho Azedo: Produto fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, à base de fécula de mandioca, modificado por processo de fermentação e secagem solar, não apresentar impurezas visíveis e sujidades; ter aspecto, cor, odor e sabor característicos. De boa qualidade. Deve estar acondicionado em embalagem plástica resistente de 1kg. Deverá vir com etiqueta impressa indicando data de fabricação, data de validade, nome e contato do produtor. Pacote de 1 kg. Similar ao Amafil®. | PCT | 500 | 800 |  |  |
| **06** | Polvilho Doce: Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. De boa qualidade. Deve estar acondicionado em embalagem plástica resistente de 1kg. Deverá vir com etiqueta impressa indicando data de fabricação, data de validade, nome e contato do produtor. deverá apresentar validade mínima de seis meses. Pacote de 1 kg. Similar à marca Amafil®. | PCT | 125 | 250 |  |  |
| **07** | Fubá de milho. Tipo mimoso, 100% milho. Originado da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente. Excelente para a  confecção de broas, mingaus, pudins e bolos. 100% natural, Peso líquido de 1 Kg, com prazo de validade de no mínimo 180 dias. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®. | PCT | 150 | 250 |  |  |
| **08** | Carne bovina tipo músculo in natura, cortada em cubos, 2 por 2 cm, CONGELADA: Carne magra, durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). No máximo 10% de gordura e sebo. A carne bovina em cubo resfriada no corte músculo deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Pacote de 1 kg. | PCT | 600 | 1000 |  |  |
| **09** | Carne bovina acém moída CONGELADA, de 1ª qualidade 100%, magra, sem gordura visível, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação.  Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.Deverá ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Deverá apresentar cor e odor característicos e inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) ou SIM. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.Pacote de 1 kg. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. | PCT | 600 | 1000 |  |  |
| **10** | Carne Suína Tipo Pernil Traseiro sem osso in natura, cortada em Cubos de 2 x 2 cm, congelada, em Kg: Carne magra, sem excesso de gordura, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 3,5% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação. Isenta de: vestígios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancias contaminantes. Ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, data de processamento e de validade do produto, marca/procedência. e carimbos/selos. Pacote de 1 kg. | KG | 500 | 1100 |  |  |
| **11** | Abóbora Madura. De ótima qualidade. Selecionada, fresca, apresentando coloração, tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, típica da variedade, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão permitidas danos que lhe alterem a conformidade e a aparência. | KG | 370 | 630 |  |  |
| **12** | Abobrinha verde, categoria Extra. De boa qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos, sã e fresca. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho; isento de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A casca deve ser firme, brilhante, cor verde claro, não deve conter fungos, bolores, picadas de insetos ou amassados. Sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oca, descolorada, passada ou torta). Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. | KG | 200 | 300 |  |  |
| **13** | Alface lisa ou crespa, de boa qualidade: Fresca, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes (presas ao pé) e bem desenvolvidas, devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. As folhas devem estar brilhantes e lisas, firmes e sem marcas escuras, a cor deve ser verde claro, sem bordas amareladas (que indicam que está velha), não devem conter fungos, bolores, picadas de insetos. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Pesando em média 300 g, tamanho médio. | UND | 600 | 1700 |  |  |
| **14** | Banana prata. 1ª qualidade, em pencas, fruto médio (entre 13 e 16 cm), limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos. Amadurecimento intermediário ("de vez"), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Devendo ser bem desenvolvida, sem sujidades, parasitos, amassões e sinais de apodrecimento; isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. *O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização*. Podendo ser orgânico. | KG | 2800 | 6300 |  |  |
| **15** | Batata doce Extra. 1ª qualidade, Tubérculo com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e cor. Nova, limpa, tamanhos uniformes, suficientemente desenvolvida, intacta, firme e bem desenvolvida, sem rupturas ou defeitos. Deve estar livre de sujidades, terra aderentes, perfurações e larvas. | KG | 250 | 200 |  |  |
| **16** | Beterraba Extra. 1ª qualidade, nova, firme, sem folhas, sem rachadura, fresca, compacta. A casca deve ser roxa, concentrada, lisa e uniforme, sem manchas ou rachaduras. Cor concentrada, tamanho médio e aspecto fresco. A raiz deve estar firme, se estiver com consistência esponjosa, é sinal que a beterraba está velha e fibrosa. Não deve conter fungos, bolores, picadas de insetos ou amassados. Isento de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem adequada. | KG | 280 | 600 |  |  |
| **17** | Brócolis In Natura. Produto de primeira qualidade, colheita recente, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Deverá ter coloração verde, ser tenro, fresco, sem defeitos grosseiros, estar sem ataques de pragas e doenças. Coloração totalmente verde. Não apresentar-se com folhas amareladas (estar com flores fechadas) e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Maço pesando entre 400 e 500 g. | UND | 150 | 270 |  |  |
| **18** | Cebolinha fresca, in natura. De primeira qualidade, firme, intacta, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve ser isenta de machucados, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não deve estar murcha. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço de no mínimo 100 g. | UND | 500 | 1300 |  |  |
| **19** | Cenoura Extra. De 1ª qualidade. Sem rama, fresca, compacta, tamanho e coloração uniforme. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada. Pertencer à classe 14 (comprimento entre 14 e 18 cm); sem apresentar-se murcha ou deformada. Uniformidade no tamanho. | KG | 450 | 800 |  |  |
| **20** | Chuchu verde. De boa qualidade, deve apresentar sabor, coloração e tamanho uniforme, típico da variedade, sem brotos, ser de fácil cozimento. Com grau de maturação intermediário. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas, devendo ser bem desenvolvido. Isento de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada. O produto deverá ser entregue em ótimas condições. | KG | 180 | 370 |  |  |
| **21** | Couve manteiga. De boa qualidade. Especial, fresca sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvida. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade; isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Maço de 300 g a 400g. | UND | 420 | 1000 |  |  |
| **22** | Inhame médio. Produto de 1ª qualidade. Liso com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho MÉDIO uniforme. Sem brotos sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. *Ser de fácil cozimento*; isento de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada. De colheita recente. | KG | 700 | 500 |  |  |
| **23** | Limão tahiti in natura. De primeira qualidade. Peso médio 60 g (cada unidade), casca lisa, livre de fungos, tamanhos regulares. Apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. | KG | 85 | 120 |  |  |
| **24** | Mandioca descascada congelada. Deverá ser de ótima qualidade, de fácil cozimento, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, isenta de partes pútridas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Deverá vir com etiqueta indicando data de fabricação, data de validade, nome e telefone do produtor. *Embalada em pacote plástico resistente transparente, limpo, não violado, contendo 1 kg.* | KG | 400 | 600 |  |  |
| **25** | Melancia Redonda, 1ᵃ qualidade, separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. | KG | 500 | 3000 |  |  |
| **26** | Milho verde em grão, in natura. Produto composto de grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros), refrigerados, frescos, composto de grãos amarelos e uniformes, de fácil cozimento; isento de material terroso e umidade externa anormal. Deverá vir com etiqueta indicando data de fabricação, data de validade, nome e telefone do produtor. *Embalada em pacote plástico resistente transparente, limpo, não violado, contendo 1 kg.* | KG | 100 | 250 |  |  |
| **27** | Ora-pro-nóbis. Molho composto de folhas de ora-pro-nobis saudáveis e sem espinhos. Sem defeitos, com folhas verdes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Molho de 100 g. | UND | 100 | - |  |  |
| **28** | Ovo in natura de galinha. Ovo branco médio, fresco, com casca firme e homogênea, lisa, limpa e sem rachadura, pesando entre 50 g e 55 g cada unidade. De boa qualidade. Cor, odor e sabor normais. Acondicionado em embalagem adequada. Deve apresentar registro no SIM. | DÚZIA | 1200 | 3000 |  |  |
| **29** | Pimentão verde extra, de primeira qualidade. *Tamanho médio*, sem ferimentos, sem manchas e coloração uniforme; isento de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada. Deve ser de colheita recente. | KG | 80 | 160 |  |  |
| **30** | Repolho verde de cabeça fechada, de boa qualidade. Firme, sem mancha e com coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada. Cabeça firme e fechada. Devem ser firmes e pesados. As folhas devem estar bem fechadas. Se estiver com muitas folhas soltas, o repolho não está em perfeito estado de conservação. As folhas mais exteriores não devem apresentar manchas escuras e sua cor deve ser viva. A parte central externa do repolho deve ser firme e clara. Não deve conter fungos, bolores e picadas de insetos. | KG | 350 | 700 |  |  |
| **31** | Repolho roxo in natura, Kg. De primeira qualidade, variedade comum, consistência firme, folhas roxas, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes, pontos escurecidos e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Deve apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. | KG | 200 | 400 |  |  |
| **32** | Rúcula limão, de primeira qualidade. Fresca sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, não amarelas ou murchas, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Tamanho e coloração uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. | UND | 1700 | 400 |  |  |
| **33** | Salsinha fresca, de primeira qualidade. Ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Talos e folhas inteiras, sem folhas escuras ou murchas, sem manchas ou sinais de amarelamento. Isenta de machucados, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Maço de no mínimo 100 g. | UND | 300 | 1000 |  |  |
| **34** | Tomate em amadurecimento, de primeira qualidade. Grau médio de amadurecimento, tamanho médio, firme, íntegro, com coloração uniforme; isento de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. | KG | 1200 | 2500 |  |  |
| **35** | Vagem, de boa qualidade, de tamanho regular de primeira qualidade. Vagem fresca, tipo macarrão curta, cor verde escura, tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânico, acondicionada em embalagem adequada. | KG | 90 | 300 |  |  |
| **36** | Goiaba minimamente processada e congelada. Produto derivado de operações mínimas de processamento como: retirada do miolo, desenvolvidas em condições preestabelecidas de higiene e sanitização, com o fim de manter as características da fruta fresca. Deve ser embalada em saco plástico atóxico, resistente de 1kg. Deve conter registro na vigilância sanitária e etiqueta contendo informações básicas como ingrediente, nome do produtor, data de envasamento e de validade. | KG | 150 | 300 |  |  |
| **37** | Abacate in natura. De primeira qualidade, tamanho médio. Grau médio de amadurecimento, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. | KG | 100 | 500 |  |  |
| **38** | Mexerica Ponkan in natura. Fresca, tamanho médio a grande, cor amarela laranjada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. | KG | 500 | 1000 |  |  |
| **39** | Broa de farinha de trigo salgada, Kg. Produto obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, óleo de soja, sal, água e temperos (salsinha, cebolinha, dentre outros). Sem conservantes. Broa de boa qualidade, macia e aerada, tamanho uniforme, fabricação diária. Serão rejeitadas as mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e “embatumadas”, aspecto massa pesada” e de características sensoriais anormais. *Peso líquido médio de 40 gramas cada unidade.* Com rótulo original do produto contendo os ingredientes, peso, informações nutricionais, prazo de validade e registro de fiscalização do órgão competente. Prazo de validade de mínimo de sete dias. | KG | 500 | 1000 |  |  |

\* Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

1. **FONTE DE RECURSO**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

1. **HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

**Envelope nº 01 – Habilitação do Fornecedor Individual (não organizado em grupo).**

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

* a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
* O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
* o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
* a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
* a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
* Documentação fiscal e trabalhista em vigor: cnd federal, cnd estadual, cnd municipal, CNDT. Todas as CNds devem ser negativas ou positivas com efeito de negativa.

**Envelope nº 01 – Habilitação do Grupo Informal.**

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

* a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
* o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
* o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
* a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
* a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
* Documentação fiscal e trabalhista em vigor: cnd federal, cnd estadual, cnd municipal, CNDT. Todas as CNds devem ser negativas ou positivas com efeito de negativa.

**Envelope nº 01 – Habilitação do Grupo Formal**

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

* a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
* o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
* a prova de regularidade com a Fazenda Federal, certidão negativa estadual, certidão negativa municipal, relativa à Seguridade Social do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS e CNDT;
* as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
* a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;( MODELO PROPRIO)
* a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; ( MODELO PROPRIO)
* a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.
* Todas as CNds devem ser negativas ou positivas com efeito de negativa.

**ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA**

No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo.

A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos.

O resultado da seleção será publicado em até 15 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 10 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

1. **CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

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

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

* o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
* o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
* o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
* o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

* os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
* para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);
* no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).
* os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no Mapa;
* os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do Mapa que regulamentam a DAP);
* no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;
* em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

Caso a Entidade Executoras (EEx) não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados.

1. **DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no Almoxarifado da Educação, com sede à Rua Augusto Lara, nº 1.185, Centro, Arcos/MG. Até 5 (cinco) dias úteis após a habilitação das 7hs as 11:30hrs, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em até 10 dias após o prazo da apresentação das amostras.

1. **LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

A entrega dos itens deverá ser feita em até 05 (cinco) dias conforme Ordem de Fornecimento, com entrega nos Centros de Educação Infantil, Centro de Distribuição e Escolas Municipais, conforme endereços constantes em Anexo , podendo ser zona urbana ou rural, no horário de 08:00 às 11:00 e de 13:00 às 16:00 horas, onde haverá funcionário responsável pelo recebimento do objeto, observando a conformidade com a descrição e quantidades contidas na Autorização de Fornecimento.

1. **GESTÃO DO CONTRATO**

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O Município poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente,Município poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art117)), sendo indicado para a presente contratação os servidores Elaine Cristina Teixeira Romano e Aline Leda de Oliveira para atuar como fiscal do contrato e a secretaria municipal de educação para atuar como gestor do contrato.

O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" \l "art117§1).

Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato

O fiscal do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

1. **FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CREDENCIAMENTO PRESENCIAL obedecendo os critérios já prescritos.

1. **PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado no prazo de até trinta dias, contados da finalização da liquidação da despesa.

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

É vedada a realização de pagamento antes da execução do serviço ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação das seguintes comprovações dos documentos: o relatório, habilitação fiscal, jurídica e trabalhista, holerites assinados, gefip do mês anterior, guia de pagamento de tributos do mês anterior, atestados admissionais e demissional, quando houver.

1. **DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.

Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R$ 40.000,00.

Arcos, 19 de abril de 2024.

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

Secretaria de Educação