



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024

Para credenciamento para fornecedores de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE.

O **MUNICÍPIO DE BARRACÃO**, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 75.666.131/0001-01, estabelecido à Rua São Paulo, nº 235, Centro, nesta Cidade, neste ato devidamente representado pelo seu Prefeito Municipal, Sr. Sr. **JORGE LUIZ SANTIN**, brasileiro, divorciado, técnico em agropecuária, inscrito no CPF sob nº 563.243.249-15, residente e domiciliado na Rua Amazonas, nº 304, Centro, na cidade de Barracão/PR, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art.21 da Lei 11.947/2009, Resoluções/CD/FNDE: nº 38/2009, de 16/07/2009, nº 25/2012, de 04/07/2012 e nº 26/2013, de 17/06/2013, 04/2015, de 03/04/2015, Lei 14.133/2021, vem realizar Chamamento Público para credenciamento de fornecedores de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados à **Alimentação Escolar**, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar. Os Grupos Formais/Informais deverão apresentar a documentação para habilitação e o projeto de venda a qualquer tempo até o dia **27 de março de 2024, às 14h00min**, no Setor de Licitações, no endereço supracitado.

Ao presente processo não se aplicou o tratamento diferenciado e simplificado para microempresas e empresas de pequeno porte, por não ser vantajoso para a Administração pública, conforme disposto na Lei Complementar 123, de 14/12/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, de 07/08/2014 - art. 49, inciso III, tendo em vista o edital prevê a contratação também de produtores rurais - pessoa física.

1. Objeto

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é o credenciamento para fornecedores 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 relacionados:

Item	Quant.	Unid.	Preço Máximo	Especificação
1	800,00	KG	4,00	Abóbora/moranga cabotiã , de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade, turgescentes, intactas, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa.
2	500,00	KG	5,20	Abóbora/moranga orgânica cabotiã , de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade, turgescentes, intactas, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa.



3	800,00	KG	4,21	Abobrinha verde , de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho que lhe permita suportar manipulação, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa.
4	500,00	KG	5,19	Abobrinha verde, orgânica de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho que lhe permita suportar manipulação, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa.
5	800,00	KG	8,44	Acelga , procedente de espécies de vegetais genuínos, com evolução completa do tamanho, aroma, e cor. Folhas frescas, íntegras, livres de terra, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Limites máximos de resíduos de agrotóxicos fixados pela ANVISA.
6	500,00	KG	11,72	Acelga orgânica , procedente de espécies de vegetais genuínos, com evolução completa do tamanho, aroma, e cor. Folhas frescas, íntegras, livres de terra, sujidades, larvas ou corpos estranhos.
7	2.000,00	KG	11,07	Alface crespa , tipo extra, de primeira qualidade, em maços de no mínimo 300 gramas cada um; sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
8	1.000,00	KG	12,41	Alface crespa, orgânica tipo extra, de primeira qualidade, em maços de no mínimo 300 gramas cada um; sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
9	800,00	KG	9,49	Almeirão limpo e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactos e firmes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
10	500,00	KG	12,01	Almeirão orgânico , limpo e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactos e firmes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
11	2.500,00	KG	10,84	Ameixa , fruto limpos sem defeitos mecânicos ou doenças nível de maturação compatível para transporte e consumo.
12	1.800,00	KG	3,80	Batata doce de primeira qualidade sem defeitos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade de tamanho e cor, ausência de rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos
13	1.200,00	KG	4,67	Bergamota/tangerina de primeira qualidade, bem desenvolvido,



				apresentado grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécie e variedades, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
14	700,00	KG	5,99	Bergamota/tangerina orgânica de primeira qualidade, bem desenvolvido, apresentado grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécie e variedades, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
15	1.800,00	KG	4,80	Beterraba de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho que lhe permita suportar manipulação, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; com ausência de sujidades, parasitos e larva aderentes à superfície externa.
16	800,00	KG	6,14	Beterraba orgânica de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho que lhe permita suportar manipulação, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; com ausência de sujidades, parasitos e larva aderentes à superfície externa.
17	1.500,00	KG	29,47	Bolacha caseira produzida dentro das normas da ANVISA, com registro na Vigilância Sanitária Municipal, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente.
18	1.000,00	KG	10,86	Brócolis de primeira qualidade, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, olhas inteiras, de coloração uniforme e sem manchas, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas aderentes à superfície externa.
19	600,00	KG	12,12	Brócolis orgânico de primeira qualidade, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, olhas inteiras, de coloração uniforme e sem manchas, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas aderentes à superfície externa.
20	1.000,00	KG	5,27	Cenoura - sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.
21	1.000,00	KG	6,64	Cenoura orgânica sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.
22	800,00	KG	8,78	Chicória ou Escarola , folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.



23	500,00	KG	11,39	Chicória ou Escarola orgânica , folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.
24	800,00	KG	6,09	Chuchu de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos aderidos a superfície externa.
25	1.000,00	KG	10,34	Couve flor , de primeira qualidade, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, folhas inteiras de coloração uniforme e sem manchas, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas aderentes à superfície externa.
26	800,00	KG	12,45	Couve flor orgânica , de primeira qualidade, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, folhas inteiras de coloração uniforme e sem manchas, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas aderentes à superfície externa.
27	600,00	KG	10,02	Couve manteiga , de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação 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.
28	300,00	KG	11,68	Couve manteiga orgânica , de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação 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.
29	500,00	KG	17,10	Doce de Uva com embalagem constando registro do SIM/ Serviço de Inspeção Municipal e Rotulagem Nutricional conforme Legislação Vigente.
30	1.000,00	KG	8,87	Feijão preto , de primeira qualidade, classifica, limpo empacotado em embalagem de até 1kg livre de isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, conforme legislação vigente.
31	15.000,00	LT	6,90	Iogurte , produto lácteo adicionado de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através de fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos como: probióticos de Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado). Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas. Pode conter exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma



				proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes. Deve conter a indicação na embalagem do número do registro no Sim-Serviço de Inspeção Municipal ou SUSAF-PR-Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Família e rotulagem nutricional conforme legislação vigente.
32	2.000,00	KG	4,92	Laranja de qualidade, bem desenvolvido, apresentado grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica.
33	1.500,00	KG	6,40	Laranja orgânica , de qualidade, bem desenvolvido, apresentado grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica.
34	18.000,00	LT	6,42	Leite pasteurizado tipo "C" , com indicação na embalagem do número do registro no Sim - Serviço de Inspeção Municipal e rotulagem nutricional conforme legislação vigente.
35	2.200,00	KG	17,88	Macarrão caseiro produzido dentro das normas da ANVISA, com registro na Vigilância Sanitária Municipal, estando embalado e rotulado de acordo com a legislação vigente.
36	2.000,00	KG	6,48	Mandioca graúda, raiz limpa, picada e sem cascas, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade de tamanho e cor, ausência de rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. As raízes devem ser próprias para o consumo humano, oriundos de vegetais sadios, com colheita recente, isentos de umidade externa anormal, odor e aspectos estranhos. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA estar livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
37	1.500,00	KG	8,14	Mandioca orgânica graúda, raiz limpa, picada e sem cascas, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade de tamanho e cor, ausência de rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. As raízes devem ser próprias para o consumo humano, oriundos de vegetais sadios, com colheita recente, isentos de umidade externa anormal, odor e aspectos estranhos. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA estar livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
38	600,00	KG	15,75	Melado de cana com indicação na embalagem do número do registro no Sim-Serviço, e Inspeção Municipal e rotulagem nutricional conforme legislação vigente
39	6.000,00	KG	3,28	Melancia com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes.
40	3.000,00	KG	5,72	Melão , de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes.



41	1.500,00	KG	9,07	Milho Verde de primeira qualidade, bem desenvolvido, apresentado grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência com ausência de sujidades parasitas e larvas.
42	700,00	KG	24,11	Morango de primeira qualidade, apresentar textura firme, sem machucados, limpos, embalagem plástica transparente em bom estado de conservação.
43	1.000,00	KG	18,37	Morango congelado , sem adição de água ou açúcar e sem pedúnculo, congelado em embalagens de 1 kg. Devendo ser entregue embalados e etiquetados.
44	3.000,00	DZ	7,99	Ovos de galinha , tipo extra, classe A, isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo médio, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebras na casca, estar acondicionado em embalagem primária com 12 unidades, contendo data de embalagem e validade, carimbo do SIM e nome do produtor. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, e Resolução RDC Nº35 de 17/06/09.
45	1.500,00		4,91	Pepino de primeira qualidade, bem desenvolvido, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
46	5.000,00	KG	8,39	Pêssego , frutos inteiros, isentos de ferimentos ou contusões cicatrizadas extensas, limpos, isentos de matérias estranhas visíveis, isentos de parasitas e de ataque de parasitas, isentos de qualquer princípio de dessecação interna, isentos de qualquer deterioração provocada por baixa temperatura ou pela geada, chegando ao local de destino com condições satisfatórias, conforme legislação vigente.
47	2.500,00	KG	5,11	Repolho verde/roxo liso de primeira qualidade, compacto e firme apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, livre de qualquer sinal de deterioração. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
48	1.000,00	KG	6,32	Repolho verde/roxo liso orgânico de primeira qualidade, compacto e firme apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, livre de qualquer sinal de deterioração. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
49	1.000,00	KG	9,89	Rúcula , sem defeitos, com folhas hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem.



50	1.000,00	KG	11,06	Rúcula Orgânica , sem defeitos, com folhas hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem.
51	600,00	KG	12,30	Salsinha e cebolinha verde (cheiro-verde) fresca, embalada em saco plástico, com cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de fertilizantes e sujidades e sem nenhum tipo de sinal de deterioração. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Maços de 150 gramas.
52	400,00	KG	14,16	Salsinha e cebolinha verde (cheiro-verde) orgânica fresca, embalada em saco plástico, com cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de fertilizantes e sujidades e sem nenhum tipo de sinal de deterioração. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Maços de 150 gramas.
53	1.900,00	LTS	12,68	Suco de uva de qualidade com embalagem constando registro do Sim - Serviço de Inspeção Municipal e rotulagem nutricional conforme legislação vigente. 01 LITRO.
54	2.000,00	KG	5,54	Tomate extra longa vida , apresentar textura firme, sem machucados, limpos, embalagem plástica transparente, em bom estado de conservação.
55	3.000,00	KG	7,32	Tomate extra longa vida, orgânico , apresentar textura firme, sem machucados, limpos, embalagem plástica transparente, em bom estado de conservação.
56	200,00	KG	10,68	Vagem leguminosa capsular , plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade: fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
57	150,00	KG	13,84	Vagem leguminosa capsular, orgânica plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade: fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.

1.2. Valor total do chamamento público R\$ 858.813,33 (oitocentos e cinquenta e oito mil oitocentos e treze reais com trinta e três centavos).

2. Das condições de participação



2.1. Poderão participar do presente chamamento público:

- 2.1.1.** Fornecedores individuais: detentores de DAP física, não organizados em grupo.
- 2.1.2.** Fornecedores individuais: detentores de DAP física, organizados em grupo.
- 2.1.3.** Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais: constituídos em Cooperativas e Associações, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica, conforme Lei da Agricultura Familiar nº 11.326 de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, organizados em grupos formais.

2.2. Não poderão participar deste chamamento público os interessados que estejam cumprindo as sanções previstas nos incisos III, IV e VI do Art. 14 da Lei nº 14.133/21.

3. Da Habilitação e da entrega e abertura dos envelopes 01

3.1. Envelope nº 01 – habilitação dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:

O Grupo Formal detentor de DAP JURÍDICA, 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;
- b) - Cópia autenticada do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- c) - Extrato da DAP JURÍDICA para associações e Cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- d) - Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa a Seguridade Social (INSS) e Dívida Ativa da União e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- e) - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- f) - Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, com assinatura do seu representante legal (anexo IV da Resolução nº 4, de 2/04/2015);
- g) - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- h) - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle de atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- i) - Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.
- j) - Os produtores de produtos orgânicos deverão apresentar juntamente com a habilitação o CERTIFICADO DE PRODUTOR ORGÂNICO fornecido por certificadora oficial ou sistema participativo de garantia, com lista de produtores ou TERMO DE COMPROMISSO COM A GARANTIA DE QUALIDADE ORGÂNICA.

3.2. Envelope nº 01 – habilitação dos fornecedores individuais, detentores de DAP física, NÃO organizados em grupo:

Os fornecedores individuais, detentores de DAP FÍSICA, NÃO organizados em grupo, deverão apresentar no Envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:



- a) - Cópia autenticada da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) - Extrato da DAP FÍSICA do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60(sessenta) dias;
- c) - Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para alimentação escolar, com assinatura do agricultor participante (anexo IV da Resolução nº 4, de 2/042015);
- d) - Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;
- e) - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada ao projeto de venda.
- f) - Os produtores de produtos orgânicos deverão apresentar juntamente com a habilitação o CERTIFICADO DE PRODUTOR ORGÂNICO fornecido por certificadora oficial ou sistema participativo de garantia, com lista de produtores ou TERMO DE COMPROMISSO COM A GARANTIA DE QUALIDADE ORGÂNICA.

3.3. Envelope nº 01 – habilitação dos Grupos Informais de Agricultores Familiares detentores de DAP física, organizados em grupo:

Os fornecedores individuais, detentores de DAP FÍSICA, organizados em grupo, deverão apresentar no Envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) - Cópia autenticada da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) - Extrato da DAP FÍSICA do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60(sessenta) dias;
- c) - Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para alimentação escolar, com assinatura de todos os agricultores participante (anexo IV da Resolução nº 4, de 2/042015);
- d) - Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;
- e) - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada ao projeto de venda.
- f) - Os produtores de produtos orgânicos deverão apresentar juntamente com a habilitação o CERTIFICADO DE PRODUTOR ORGÂNICO fornecido por certificadora oficial ou sistema participativo de garantia, com lista de produtores ou TERMO DE COMPROMISSO COM A GARANTIA DE QUALIDADE ORGÂNICA.

3.4. Os produtores deverão apresentar juntamente com a habilitação, no envelope 01, LICENÇA SANITÁRIA ATUALIZADA, fornecida de acordo com as exigências da ANVISA.

3.5. A apresentação da Licença Sanitária é necessária para cumprimento da normatização de Boas Práticas da Fabricação e Licenciamento Sanitário para o empreendimento familiar rural, conforme Resolução SESA nº 004/2017.

3.6. O processo de produção/processamento, rotulagem, transporte, bem como todos os itens que envolvem o controle de qualidade dos alimentos entregues devem atender todas as exigências das legislações vigentes do MAPA, ANVISA, Código Sanitário do Paraná.



3.7. Quando o fornecedor (individual ou grupo formal) terceirizar a pasteurização de leite ou o beneficiamento/abate dos produtos de origem animal deverá apresentar juntamente com a habilitação, no envelope 01 contrato de terceirização registrado de serviços.

3.8. Todos os documentos deverão estar dentro dos respectivos prazos de validade e poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada (em Tabelião de Notas, ou pela Comissão de Licitação, ou por Servidor Público), desde que legíveis.

3.9. A abertura dos envelopes dar-se-á na sala de reuniões do Setor de Licitações da Municipalidade, no dia 27 de março de 2024, às 14h00min, pelo Agente de Contratação juntamente com a Comissão Permanente de Licitações – CPL do Município nomeador pela Portaria 10/2024.

4. Das Amostras dos produtos

4.1. As amostras dos produtos, com a identificação do Licitante, do nº do edital e do nº do item correspondente, deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, localizado na Rua São Paulo, nº 235, Centro, nesta Cidade, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da abertura dos envelopes da habilitação, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação, conforme Artigo 41 incisos II da Lei 14.133/2021,

4.2. As amostras dos produtos processados deverão ser entregues com rotulagem e a descrição dos ingredientes utilizados na fabricação.

4.2.1. A rotulagem deverá obedecer a resolução da SESA nº 748/2014.

5. Local e periodicidade de entrega dos produtos

5.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de acordo com o cronograma a ser fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, semanalmente, na segunda-feira e quarta-feira, no horário entre 07h00min e 09h00min, no Depósito da Alimentação Escolar do Município, em anexo ao Departamento de Obras, os produtos não entregues neste horário e sem justificativa prévia do atraso, não serão recebidos.

5.2. Os produtos de origem animal e/ou processados deverão ser entregues em embalagem adequada, conforme legislação vigente, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIP, SIM ou SISBI, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.

5.3. Os produtos serão dados como recebidos conforme:

a) - Provisoriamente, na apresentação dos produtos, acompanhado do romaneio de entrega, para efeito de verificação e assinatura do recebedor, devendo neste momento ser realizada



conferência dos itens, se identificada a conformidade com o documento que o acompanha, o romaneio é assinado;

b) - Definitivamente, após a verificação das especificações técnicas, da qualidade e da quantidade dos itens. Caso confirmada a conformidade com as especificações técnicas, a Nota Fiscal será atestada pela área responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução;

c) - A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste edital. Se após o recebimento provisório, constatar-se que os fornecimentos foram realizados em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, o fornecedor será notificado para que providencie, dentro do prazo a ser determinado, a correção necessária;

d) - Em caso de produto entregue em desconformidade com o especificado, ou com defeito, será determinado um prazo pela Administração, para que o fornecedor faça a substituição. Este prazo iniciar-se-á a partir da data da notificação do fornecedor. O fornecedor ficará obrigado a substituir, às suas expensas, o item do objeto que for recusado.

5.4. Independentemente da aceitação, o fornecedor deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos pelo prazo de garantia, obrigando-se a substituir no prazo determinado pela Administração, às suas expensas, aquele que apresentar falha ou defeito durante o recebimento e o período de cobertura da garantia.

5.5. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações, devendo ser substituídos imediatamente.

5.6. O transporte dos produtos perecíveis deverá ser executado em veículos adequados de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária.

5.7. O transporte, bem como o controle higiênico dos alimentos devem atender os itens do Código Sanitário do Paraná (Lei 13.331 de 23 de novembro de 2001) e das legislações da ANVISA e do MAPA.

5.8. Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade e próprios para o consumo durante a semana em que ocorrer a entrega.

6. Pagamento

6.1. O pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

7. Da fonte de recurso

7.1. Receita proveniente de Recursos FNDE – Merenda Escolar.

8. Disposições Gerais

8.1. O presente Edital poderá ser obtido, no Setor de Licitações, em horário normal de expediente, de segunda a sexta-feira, ou através do site www.barracao.pr.gov.br.



a) - Informações complementares aos interessados que visam obter maiores esclarecimentos sobre a presente licitação, serão prestadas pela CPL, através do e-mail **licitacao@barracao.pr.gov.br**, ou fone/fax (49) 3644-1215, informando o número da licitação, estando disponível para atendimento de segunda a sexta, em horário normal de expediente.

b) - As **questões estritamente técnicas referentes ao objeto licitado** serão prestadas pelo Secretário Municipal de Educação – Sr. Marcos Antônio Dombroski, pelo telefone nº (49) 3644-1654.

8.2. Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF), art. 29, da mencionada Resolução do FNDE, site: <http://www.mda.gov.br/saf/arquivos/1203118176.pdf>;

8.3. Na análise das propostas e na aquisição dos alimentos, deverão ter prioridade às propostas dos grupos locais e as dos Grupos Formais, art. 25, Resolução nº 04/2015 do FNDE, ou seja:

- 1 - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- 2 - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.
- 3 - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

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

- 1 – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- 2- os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- 3 - 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 (detentores de DAP Física);

8.5. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

8.6. O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP por ano civil;

8.7. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme o anexo IV, da Resolução n.º 26 do FNDE, de 17/06/2013.



Estado do Paraná
Prefeitura Municipal de Barracão
Rua São Paulo, 235 - Centro
Tel. (49) 3644-1215 / 3644-1217
www.barracao.pr.gov.br



8 - ANEXOS EDITAL

8.1 - Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Minuta do Contrato.

Barracão/PR, 14 de fevereiro de 2024.

JORGE LUIZ SANTIN
PREFEITO MUNICIPAL



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Chamamento Público

1. OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios, diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para consumo nas unidades de ensino atendidas pela Secretaria da Educação do município de Barracão – Paraná.

2. JUSTIFICATIVA

A Lei nº 11.947/2009 determina a utilização de, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos recursos repassados do FNDE para alimentação escolar na compra dos produtos da agricultura familiar que respeita as tradições alimentares locais, o desenvolvimento sustentável, a articulação das políticas e o controle social.

Através da aquisição dos alimentos, haverá garantia de atendimento do direito à alimentação adequada aos alunos. Além dos aspectos legais referentes a tal solicitação, é importante destacar ainda os aspectos socioeconômicos, uma vez que os alimentos serão provenientes de agricultores familiares, que possuem como meio de subsistência a produção em âmbito familiar.

A Secretaria da Educação tem por objetivo introduzir no cardápio da alimentação escolar gêneros alimentícios saudáveis e desenvolver novos hábitos alimentares aos alunos.

O procedimento seguirá as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 6/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 14.133/2021.

3. EXIGÊNCIAS PARA CONTRATAÇÃO E METODOLOGIA

Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE deverão ser transportados de forma adequada e em condições corretas de acondicionamento, temperatura, embalagem e demais exigências



previstas e necessárias de proteção contra contaminação e deterioração dos gêneros alimentícios, para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional dos beneficiários.

Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidade e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Derivados lácteos refrigerados, semanalmente;
- Produtos congelados, semanalmente;
- Produtos de hortifrúti granjeiros semanalmente.

As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade. As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes. Deverão estar isentas de; substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens; sem umidade externa anormal; isentas de odor e sabor estranhos; isenta de enfermidades; não poderão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

Havendo necessidade de adequações, o cronograma das datas e periodicidade poderá sofrer alterações para garantir o fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

4. OBJETOS DA PRESENTE CHAMADA PÚBLICA

Item	Qtd	Und	Descrição do Produto
1	800	Kg	Abóbora/moranga cabotiá , de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade, turgescentes, intactas, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa.
2	500	Kg	Abóbora/moranga cabotiá, orgânica , de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito



			estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade, turgescentes, intactas, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa.
3	800	Kg	Abobrinha verde , de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho que lhe permita suportar manipulação, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa.
4	500	Kg	Abobrinha verde orgânica , de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho que lhe permita suportar manipulação, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa.
5	800	Kg	Acelga , procedente de espécies de vegetais genuínos, com evolução completa do tamanho, aroma, e cor. Folhas frescas, íntegras, livres de terra, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Limites máximos de resíduos de agrotóxicos fixados pela ANVISA.
6	500	Kg	Acelga orgânica , procedente de espécies de vegetais genuínos, com evolução completa do tamanho, aroma, e cor. Folhas frescas, íntegras, livres de terra, sujidades, larvas ou corpos estranhos.
7	2000	Kg	Alface crespa , tipo extra, de primeira qualidade, em maços de no mínimo 300 gramas cada um; sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
8	1000	Kg	Alface crespa orgânica , tipo extra, de primeira qualidade, em maços de no mínimo 300 gramas cada um; sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
9	800	Kg	Almeirão limpo e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactos e firmes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
10	500	Kg	Almeirão orgânico , limpo e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactos e firmes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
11	2500	Kg	Ameixa , frutos limpos sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo.
12	1800	Kg	Batata doce de primeira qualidade sem defeitos, limpa, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade de tamanho e cor, ausência de rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
13	1200	Kg	Bergamota/tangerina de primeira qualidade, bem desenvolvido, apresentado grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécie e variedades, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
14	700	Kg	Bergamota/tangerina orgânica , de primeira qualidade, bem desenvolvido, apresentado grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécie e variedades, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
15	1800	Kg	Beterraba de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho que lhe permita suportar manipulação, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; com ausência de sujidades, parasitos e larva aderentes à superfície



			externa.
16	800	Kg	Beterraba orgânica , de primeira qualidade, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho que lhe permita suportar manipulação, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; com ausência de sujidades, parasitos e larva aderentes à superfície externa.
17	1500	Kg	Bolacha caseira produzida dentro das normas da ANVISA, com registro na Vigilância Sanitária Municipal, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Pacotes de 1kg.
18	1000	Kg	Brócolis de primeira qualidade, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, folhas inteiras, de coloração uniforme e sem manchas, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas aderentes à superfície externa.
19	600	Kg	Brócolis orgânico , de primeira qualidade, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, folhas inteiras, de coloração uniforme e sem manchas, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas aderentes à superfície externa.
20	1000	Kg	Cenoura , sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.
21	1000	Kg	Cenoura orgânica , sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderida à superfície.
22	800	Kg	Chicória ou Escarola , folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.
23	500	Kg	Chicória ou Escarola orgânica , folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.
24	800	Kg	Chuchu de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos aderidos a superfície externa.
25	1000	Kg	Couve flor , de primeira qualidade, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, folhas inteiras de coloração uniforme e sem manchas, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas aderentes à superfície externa.
26	800	Kg	Couve flor orgânica , de primeira qualidade, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, folhas inteiras de coloração uniforme e sem manchas, turgescentes, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas aderentes à superfície externa.
27	600	Kg	Couve manteiga , de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação 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.
28	300	Kg	Couve manteiga orgânica , de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação 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.
29	500	Kg	Doce de uva , com embalagem constando registro do SIM - Serviço de Inspeção Municipal e Rotulagem Nutricional conforme Legislação Vigente.
30	1000	Kg	Feijão preto , de primeira qualidade, limpo empacotado em embalagem de 1kg, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, conforme legislação vigente.



31	15000	Kg	Iogurte , produto lácteo adicionado de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através de fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos como: probióticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>Thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> , aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado). Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas. Pode conter exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes. Deve conter a indicação na embalagem do número do registro no Sim-Serviço de Inspeção Municipal ou SUSAF-PR-Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Família e rotulagem nutricional conforme legislação vigente.
32	2000	Kg	Laranja de qualidade, bem desenvolvido, apresentado grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade, livres de fermentos ou defeitos, não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica.
33	1500	Kg	Laranja orgânica , de qualidade, bem desenvolvido, apresentado grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade, livres de fermentos ou defeitos, não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica.
34	18000	Kg	Leite pasteurizado tipo "C" , com indicação na embalagem do número do registro no Sim - Serviço de Inspeção Municipal e rotulagem nutricional conforme legislação vigente.
35	2200	Kg	Macarrão caseiro produzido dentro das normas da ANVISA, com registro na Vigilância Sanitária Municipal, estando embalado e rotulado de acordo com a legislação vigente.
36	2000	Kg	Mandioca graúda, raiz limpa e sem cascas, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade de tamanho e cor, ausência de rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. As raízes devem ser próprias para o consumo humano, oriundos de vegetais sadios, com colheita recente, isentos de umidade externa anormal, odor e aspectos estranhos. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA estar livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
37	1500	Kg	Mandioca orgânica , graúda, raiz limpa e sem cascas, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade de tamanho e cor, ausência de rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. As raízes devem ser próprias para o consumo humano, oriundos de vegetais sadios, com colheita recente, isentos de umidade externa anormal, odor e aspectos estranhos. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA estar livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
38	600	Kg	Melado de cana com indicação na embalagem do número do registro no Sim-Serviço, e Inspeção Municipal e rotulagem nutricional conforme legislação vigente.
39	6000	Kg	Melancia com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes.
40	3000	Kg	Melão , de primeira qualidade com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes.
41	1500	Kg	Milho Verde de primeira qualidade, bem desenvolvido, apresentado grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade, livres de fermentos ou defeitos não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência com ausência de sujidades parasitas e larvas.
42	700	Kg	Morango de primeira qualidade, apresentar textura firme, sem machucados, limpos, embalagem plástica transparente em bom estado de conservação.
43	1000	Kg	Morango congelado , sem adição de água ou açúcar e sem pedúnculo, congelado em embalagens de 1 kg. Devendo ser entregue embalados e etiquetados.
44	3000	Dz	Ovos de galinha , tipo extra, classe A, isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo médio, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebras na casca,



			estar acondicionado em embalagem primária com 12 unidades, contendo data de embalagem e validade, carimbo do SIM e nome do produtor. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, e Resolução RDC Nº35 de 17/06/09.
45	1500	Kg	Pepino de primeira qualidade, bem desenvolvido, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade, livres de fermentos ou defeitos, não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
46	5000	Kg	Pêssego , frutos inteiros, isentos de fermentos ou contusões cicatrizadas extensas, limpos, isentos de matérias estranhas visíveis, isentos de parasitas e de ataque de parasitas, isentos de qualquer princípio de dessecação interna, isentos de qualquer deterioração provocada por baixa temperatura ou pela geada, chegando ao local de destino com condições satisfatórias, conforme legislação vigente.
47	2500	Kg	Repolho verde/roxo liso de primeira qualidade, compacto e firme apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, livre de qualquer sinal de deterioração. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
48	1000	Kg	Repolho verde/roxo liso orgânico , de primeira qualidade, compacto e firme apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, livre de qualquer sinal de deterioração. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
49	1000	Kg	Rúcula , de primeira qualidade, em maços de no mínimo 300 gramas cada um; sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
50	1000	Kg	Rúcula orgânica , de primeira qualidade, em maços de no mínimo 300 gramas cada um; sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
51	600	Kg	Salsinha e cebolinha verde (cheiro-verde) fresca, embalada em saco plástico, com cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de sujidades e sem nenhum tipo de sinal de deterioração. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Maços de 150 gramas.
52	400	Kg	Salsinha e cebolinha verde (cheiro-verde) orgânica , fresca, embalada em saco plástico, com cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de sujidades e sem nenhum tipo de sinal de deterioração. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Maços de 150 gramas.
53	1900	Kg	Suco de uva de qualidade com embalagem constando registro do Sim - Serviço de Inspeção Municipal e rotulagem nutricional conforme legislação vigente. 01 LITRO.
54	2000	Kg	Tomate extra longa vida , apresentar textura firme, sem machucados, limpos, embalagem plástica transparente, em bom estado de conservação.
55	3000	Kg	Tomate extra longa vida orgânico , apresentar textura firme, sem machucados, limpos, embalagem plástica transparente, em bom estado de conservação.
56	200	Kg	Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
57	150	Kg	Vagem leguminosa capsular orgânica , plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou



			biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
--	--	--	--

5. PRAZO DE ENTREGA

A entrega dos produtos será realizada de forma fracionada, conforme pedido semanal fornecido pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE da Secretaria Municipal de Educação. O proponente terá o prazo máximo de 03 (três) dias úteis a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto no local indicado obedecendo aos respectivos horários das 07h30 às 8h30, de 2ª a 6ª feira, ou com o horário que atenda às necessidades do respectivo Departamento de Alimentação Escolar - DAE, sendo previamente informado pela Secretaria Municipal de Educação.

A empresa que não cumprir o prazo acima estipulado estará sujeita às sanções estabelecidas no edital, no contrato, e na Lei nº 14.133/2021.

VANUSA CAVALHEIRO
Nutricionista da Alimentação Escolar
CRN 8 - 11829



ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º

CONTRATO DE QUE ENTRE SI CELEBRAM O
MUNICÍPIO DE BARRACÃO E A EMPRESA:

O **MUNICÍPIO DE BARRACÃO**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua São Paulo, n.º 235, Barracão/PR, devidamente registrado no CNPJ sob n.º 75.666.131/0001-01, doravante simplesmente denominado **CONTRATANTE**, e a empresa, doravante simplesmente denominada **CONTRATADA**, acordam e ajustam firmar o presente contrato, nos termos da Lei n.º 8.666/93, e legislação pertinente, assim como pelas condições do Edital XX n.º XX/2024, pelos termos da proposta da contratada e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

O objeto do presente contrato é a aquisição de:

Parágrafo Único - Integram e completam o presente termo contratual, para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições expressas no Edital XX n.º XX/2024, juntamente com a proposta da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA SEGUNDA - VALOR CONTRATUAL

Pela aquisição do objeto ora contratado, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** o valor de R\$.

CLÁUSULA TERCEIRA - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado após a entrega do objeto, na qualidade e quantidade solicitada pelo **CONTRATANTE**, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da correta nota fiscal pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Único - A depender do enquadramento da empresa haverá retenção de tributos conforme legislação vigente devendo a empresa destacar os tributos a serem retidos nas referidas notas fiscais.

CLÁUSULA QUARTA - RECURSO FINANCEIRO

As despesas oriundas do presente contrato serão suportadas as dotações orçamentárias Receita proveniente de Recursos FNDE – Merenda Escolar.



CLÁUSULA QUINTA - CRITÉRIO DE REAJUSTE

O preço ora contratado poderá sofrer alterações, obedecidas a às disposições contidas nos artigos 124 á 136 da Lei 14133/2021.

Para se habilitar à revisão dos preços, o interessado deverá formular pedido, mediante requerimento protocolado, devidamente fundamentado, e acompanhado dos seguintes documentos:

- I . Planilha de composição do novo preço, com os mesmos elementos formadores dos preços originalmente registrados, devidamente assinada sobre carimbo da empresa;
- II – Cópia da(s) Nota(s) Fiscal(is) dos elementos formadores do novo preço (*se for o caso*);
- III – Cópia da(s) Nota(s) Fiscal(is) dos elementos formadores do preço original na época da apresentação das Propostas (*se for o caso*);

CLÁUSULA SEXTA - PRAZO E CONDIÇÕES

A entrega do objeto do presente contrato ocorrerá de acordo com as quantidades solicitadas/fracionados pelo **CONTRATANTE**, conforme pedido semanal fornecido pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE da Secretaria Municipal de Educação ou departamento de compras do Município a entregar o produto no local indicado obedecendo aos respectivos horários das 07h30 às 8h30, de 2ª a 6ª feira, ou com o horário que atenda às necessidades do respectivo Departamento de Alimentação Escolar - DAE, sendo previamente informado pela Secretaria Municipal de Educação, no endereço por ele indicado na solicitação e no **prazo máximo de 03 (três) dias úteis**, contados a partir da data da solicitação.

CLÁUSULA SÉTIMA - DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Constituem direitos de o **CONTRATANTE** receber os objetos deste contrato nas condições avençadas e da **CONTRATADA** perceber o valor ajustado na forma e prazo convencionados.

§ 1º - Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

- a) - Efetuar o pagamento ajustado, e
- b) - Dar à **CONTRATADA** as condições necessárias a regular execução do contrato.

§ 2º - Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

- Fornecer o objeto na forma ajustada;

b) - Atender os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente contrato;

c) - Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

d) - Apresentar, sempre que solicitado, durante a execução do contrato, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na licitação, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.



e) - O objeto do presente contrato deverá ter qualidade assegurada, dentro dos prazos de validade e condições de consumos, estar devidamente registrados, e, atender eficazmente às finalidades que deles naturalmente se esperam, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor.

CLÁUSULA OITAVA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO CONTRATUAL

No caso de não cumprimento do prazo de entrega do objeto constante na cláusula sexta, será aplicável à **CONTRATADA**:

§ 1º Em razão de irregularidades no cumprimento das obrigações, o MUNICIPIO DE BARRACÃO/PR poderá aplicar as seguintes sanções administrativas:

a) **ADVERTÊNCIA** – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para quais tenha concorrido;

b) **MULTA** – a empresa contratada ficará sujeita a multa diária de 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor total da contratação, até o máximo de 10% (dez por cento) pelo atraso injustificado na execução de qualquer obrigação contratual ou legal, podendo esse valor ser abatido no pagamento a que fizer jus a contratada, ou ainda, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, após comunicação formal. Não havendo o recolhimento no prazo estabelecido o valor multa será cobrado judicialmente;

c) **SUSPENSÃO** – suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

d) **DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE** – para licitar ou contratar com a Administração Pública;

§ 2º. O MUNICIPIO DE BARRACÃO/PR, para imposição das sanções, analisará as circunstâncias do caso e as justificativas apresentadas pela contratada, sendo-lhe assegurada a ampla defesa e o contraditório.

CLÁUSULA NONA - RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido caso ocorram quaisquer dos fatos elencados no art. 138 e seguintes da Lei n.º 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas na Lei n.º 14.133/21, e pelos preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado.



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A Contratante e a Contratada manterão os entendimentos necessários para a execução do Contrato, nos termos do art. 117, da Lei Federal nº. 14.133/21, através da Gestora Vanusa Cavalheiro, Nutricionista da Alimentação Escolar para a função de Fiscal de Contrato, afim de acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato através da respectiva Secretaria Municipal de Educação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Barracão, Estado do Paraná, para dirimir eventuais dúvidas ou questões oriundas do presente contrato.

E, por estarem de acordo com o ajustado e contratado, as partes, através de seus representantes, firmam o presente contrato, em duas vias de igual teor e forma.

Barracão/PR, de 2024.

MUNICÍPIO DE BARRACÃO

CONTRATANTE

CONTRATADA