



EDITAL SEI N° 0232385/2016 - SAP.UPR

Joinville, 24 de fevereiro de 2016.

CHAMADA PÚBLICA 026/2016

O Município de Joinville/SC, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Hermann August Lepper, n° 10, Centro, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob n°. 83.169.623/0001-10, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto na Lei n° 11.947, de 16 de julho de 2009 e nas Resoluções FNDE n° 26, de 17 de junho de 2013 e n° 04, de 02 de abril de 2015, Lei Municipal n° 4.220, de 31 de agosto de 2000 e n° 6.459, de 27 de maio de 2009, Lei n° 11.326, de 24 de abril de 2006, Lei n° 10.696, de 02 de julho de 2003 e Decreto n° 7.775, de 04 de julho 2012, vem realizar **Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **26/02/2016** até **21/03/2016** às 09:00 horas, na Prefeitura Municipal de Joinville - Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento – Avenida Hermann August Lepper n.º 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901 (Horário de Funcionamento: segunda a sexta-feira das 8:00 às 14:00h).

Sendo que, no dia **21/03/2016** às 09:05 horas, será realizada sessão pública para abertura da documentação de habilitação e projeto de venda, que ocorrerá na sala de licitação na Secretaria de Administração e Planejamento no Prédio Sede da Prefeitura.

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a **aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios relacionados no **ANEXO I** deste Edital.

1.1.1. O preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar (Resolução FNDE n° 04, de 02 de abril de 2015, art. 29, §3º), especificados no **ANEXO II** deste Edital.

2. FONTE DE RECURSO

2.1. Recursos provenientes do FNDE/PNAE, consignados no orçamento do Município de Joinville/SC.

2.2. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

213/2016 - 0.6001.12.306.7.2.1033.0.339000 (137)

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o art. 27 da Resolução FNDE n° 04/2015.

3.2. Os Grupos Formais, Informais e Individuais, deverão entregar à Comissão Permanente de Licitação o **ENVELOPE N° 001 HABILITAÇÃO**– contendo os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação.

3.2.1. Os **documentos de habilitação**, em uma via, preferencialmente numerados em sequência e rubricados em todas as suas páginas por representante legal da licitante ou preposto, deverão ser apresentados:

a) em original; ou

b) cópia autenticada por cartório; ou

c) por funcionário da Unidade de Suprimentos ou Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento, mediante a exibição dos originais antes da entrega dos envelopes; ou

d) publicação em órgão da imprensa oficial.

3.1.1. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.1.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- III - 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;
- IV - para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.1.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- IX - certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- X - certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- XI - certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

4.1. 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 VI** deste edital, que deverá:

- 4.1.1. Ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação do proponente, datada e assinada por seu representante legal;
- 4.1.2. Conter a discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do **Anexo I**;
- 4.1.3. Conter 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.

4.2. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução FNDE nº 04/2015.

4.3. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 8 dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. 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.

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

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

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

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

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

III - 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);

5.4. Caso não se obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

5.5. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

5.6. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. As AMOSTRAS dos gêneros alimentícios de que trata esta chamada pública deverão atender o disposto no **ANEXO I** e **ANEXO III - CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS**.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares relacionadas no **ANEXO IV** e cumprir rigorosamente os procedimentos para entrega descritos no **ANEXO I**, e em acordo com o Guia para Entrega de Alimentos.

7.2. Todos os gêneros alimentícios antes de serem entregues nas unidades escolares deverão ser vistoriados pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, situada na rua Marques de Olinda nº 2900, bairro Glória, CEP 89.216-100.

7.3. Os produtos deverão ser entregues conforme **ANEXO I** e **ANEXO III** de acordo com o cronograma expedido pelo Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, o qual emitirá o pedido com no mínimo 01 (uma) semana de antecedência.

7.4. Os pontos de entrega relacionados no **ANEXO IV** poderão sofrer alteração (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação.

7.5. A unidade escolar atestará o recebimento e a qualidade do produto mediante assinatura e carimbo na Guia para Entrega de Alimentos.

8. CONTRATAÇÃO

8.1. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme modelo no **ANEXO V**.

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

8.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Exex.

II - 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\$ 20.000,00.

8.4. Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Autorização de Fornecimento:

8.4.1. Concluído o processo licitatório, homologado o seu resultado e adjudicado o objeto ao(s) respectivo(s) concorrente(s) vencedor(es), este(s) será(ão) convocado(s) por e-mail para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da data da convocação, assinar o Contrato e/ou retirar a Autorização de

Fornecimento;

8.4.2. Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular, tiver a sua amostra desclassificada ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato e/ou a retirar a Autorização de Fornecimento, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame.

8.4.3. Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato e/ou retirar a Autorização de Fornecimento no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á às penalidades previstas neste Edital;

8.5. Na oportunidade de assinatura do contrato ou da retirada da autorização de fornecimento o vencedor deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011, do domicílio ou sede da licitante, Seguridade Social - **INSS** e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei 8.666/93 e **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011.

9. PAGAMENTO

9.1. O **CONTRATANTE**, após receber a nota fiscal e o Termo de Recebimento e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

9.2. Os pagamentos do fornecimento dos gêneros serão realizados pela Unidade da Contabilidade Geral.

9.3. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega e mediante apresentação da Nota Fiscal e do Termo de Recebimento da Agricultura Familiar correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9.4. O pagamento será efetivado mediante apresentação da das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011) atualizadas.

10. SANÇÕES

10.1. As penalidades que poderão ser cominadas à contratada são as previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

10.2. Penalidades que poderão ser cominadas aos licitantes, garantida a prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis;

I - advertência;

II - multa, que será deduzida dos respectivos créditos ou garantia, podendo ainda ser cobrada administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

a) 0,2% (zero virgula dois por cento) do valor da proposta por dia de atraso no cumprimento do cronograma de entrega, parte integrante da proposta contratada;

b) 2,0% (dois por cento) do valor da proposta, pela inexecução sem justo motivo, por parte do **CONTRATADO**, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

III - suspensão temporária de participação e licitação e **impedimento de contratar** com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

IV - declaração de inidoneidade quando o **CONTRATADO**, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, a juízo do **CONTRATANTE**. A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado do Secretário Municipal de Administração, assegurando a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

10.3. O montante de multas aplicadas ao **CONTRATADO** não poderá ultrapassar a 10,0% (dez por cento) do valor global do contrato. Caso aconteça, o **CONTRATANTE** terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

10.4. As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o **CONTRATADO** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

10.5. Nas penalidades previstas neste contrato, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do **CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da contratada, nos termos do que dispõe o art. 87, *caput*, da Lei nº 8.666/93.

10.6. As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **CONTRATADO**.

10.7. Nenhum pagamento será realizado ao **CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida na Prefeitura Municipal de Joinville, Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento, situada à Avenida Hermann August Lepper, nº

10 - Centro, Joinville/SC, no horário das 08:00 às 14:00hs, de segunda a sexta-feira, ou através do endereço eletrônico www.joinville.sc.gov.br no link licitações.

9.2 - Fazem parte integrante do presente edital:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - Documento SEI nº 0175961;

ANEXO II - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - Documento SEI nº 0175983;

ANEXO III - CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS - Documento SEI nº 0175986, composto por:

1. Análise de Amostras;
2. Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios;
3. Rotulagem;
4. Referências Técnicas para Análise das Amostras;

ANEXO IV - RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES A SEREM ATENDIDAS - Documento SEI nº 0175996;

ANEXO V - MODELO CONTRATO;

ANEXO VI - MODELO PROJETO DE VENDA - Documento SEI nº 0175993;

ANEXO VII - MODELO DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO - Documento SEI nº 0175987;

ANEXO VIII - MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - Documento SEI nº 0175992;

ANEXO IX - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - Documento SEI nº 0175988.

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - SEI 0175961/2015

I - Objeto para a contratação:

Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville, através de Chamada Pública.

II - Especificações técnicas:

Item	Produto	Unidade	Quantidade
1	ABACATE Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	5.000
2	ABACAXI Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.	Kg	8.000

	<p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>		
3	<p>ABÓBORA Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estejam sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	Kg	15.000
4	<p>ABOBRINHA Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estejam sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	Kg	11.000
5	<p>ACELGA Deve apresentar folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estejam sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	Kg	6.000
6	<p>AGRIÃO Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estejam sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa</p>	Kg	2.000

	<p>anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>		
7	<p>AIPIM (MANDIOCA) CONGELADO Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar cristais de gelo. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Rotulagem: conforme anexo rotulagem - documento SEI 0175986 Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses. Entrega: Semanal.</p>	Kg	20.000
8	<p>ALFACE Grupo: crespa ou lisa, sub-grupo: verde ou roxa. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga, lesões ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho, e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	Kg	6.000
9	<p>BANANA BRANCA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	Kg	30.000
10	<p>BANANA NANICA OU CATURRA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e</p>	Kg	100.000

	<p>fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>		
11	<p>BATATA DOCE Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	15.000
12	<p>BATATA INGLESA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal</p>	Kg	23.000
13	<p>BATATA SALSA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	1.800
14	<p>BERINJELA Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	5.500
15	<p>BETERRABA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A</p>	Kg	12.000

	<p>polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>		
16	<p>BRÓCOLIS</p> <p>Com coloração verde-escura. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos.</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas, separadas por maços.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	7.000
17	<p>CAQUI</p> <p>Apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p>Características Gerais</p> <p>Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	6.000
18	<p>CEBOLA</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	20.000
19	<p>CENOURA</p> <p>Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	25.000
20	<p>CHUCHU</p> <p>Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p>	Kg	15.000

	<p>Não estejam sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>		
21	<p>COUVE-FLOR Limpa, sem folhas, peso médio por cabeça 1kg. Características Gerais Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	10.000
22	<p>COUVE- MANTEIGA Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	6.000
23	<p>ESPINAFRE Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estejam sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	200
24	<p>GOIABA VERMELHA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	6.000
	<p>INHAME Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais:</p>		

25	<p>Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	7.000
26	<p>LARANJA Laranja pera, valência ou rubi. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	50.000
27	<p>LIMÃO Variedade Comum ou Thaiti. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	6.000
28	<p>MAÇÃ Golden, Gala, ou Fuji. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	50.000
29	<p>MAMÃO Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato.</p>	Kg	15.000

	<p>Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>		
30	<p>MANGA</p> <p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	8.000
31	<p>MELÃO</p> <p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	3.000
32	<p>MELANCIA</p> <p>Apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	32.000
33	<p>OVOS DE GALINHA</p> <p>Ovos selecionados, de tamanho grande.</p> <p>Características gerais:</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em bandeja tipo polpa e reembalados em caixa de 30 dúzias.</p> <p>Produto deve ter selo de procedência e prazo de validade mínimo de 15 dias.</p> <p>Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem - documento SEI nº 0175986</p>	Dúzia	25.000

	Entrega: Semanal.		
34	<p>PEPINO Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	Kg	8.000
35	<p>PÊRA Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	Kg	4.000
36	<p>REPOLHO Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	Kg	7.000
37	<p>REPOLHO ROXO Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	Kg	5.000
38	<p>RÚCULA Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p>	Kg	900

	<p>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>		
39	<p>TANGERINA OU PONKAN</p> <p>Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais</p> <p>Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	30.000
40	<p>TOMATE</p> <p>Deve estar suficientemente desenvolvido, com coloração e tamanhos uniformes. Tomate em início de maturação.</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	40.000
41	<p>VAGEM</p> <p>Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	Kg	3.000

III - Condições de garantia:

III.I - Na entrega nas Unidades Escolares e Centro de Distribuição da Secretaria da Educação, os produtos serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição (a), produtos fora da validade (b), danificados (c), embalagem violada (d), dentre outras situações (e), os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega (nos moldes do item III.II) ou no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega;**

III.II - A(s) CONTRATADA(S) não poderá(ão) entregar(em) produtos impróprios para consumo, desta maneira a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que apresentarem qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

III.III - Os produtos não-perecíveis – resfriados ou congelados – deverão passar pela Vigilância Sanitária antes de serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE;

III.IV - Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos e/ou rasurados, com exceção dos hortifrutí. Deve constar no rótulo que o produto é proveniente da Agricultura Familiar;

III.V - Se o alimento for de origem orgânica, deve constar o certificado de produto orgânico no rótulo dos produtos entregues;

III.VI - A(s) CONTRATADA(S) serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do

Consumidor. **Produto deteriorado antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela(s) CONTRATADA(S);**

III.VII - Se ocorrer suspeita da qualidade do produto durante a vistoria no Centro de Abastecimento do SANE e no momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, a equipe de Nutricionistas (SANE) poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial. Se houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostado em até 48 (quarenta e oito) horas, para que sejam adequados a descrição contida neste termo de referência, quadro do item II. A amostra será por conta da CONTRATADA.

IV - Prazo de entrega e forma de entrega:

IV.I - **Prazo de entrega:** Conforme item II - Especificações Técnicas;

IV.II - **Forma de entrega:** Parcelada. Conforme item II - Especificações Técnicas;

IV.III - A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na "guia de requisição para entrega" emitida pela Secretaria de Educação;

IV.IV - As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzena, mensal, p. ex.) estipulada em cada produto, conforme quadro contido no item II.

V - Local de entrega e horário de entrega:

V.I - **Locais de entrega** em anexo, documento SEI 0175996;

V.II - Os pontos de entrega acima relacionados poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a CONTRATANTE;

V.II - Horários de entrega

V.II.I - CEIs e escola de período integral: das 07 horas às 17 horas;

V.II.II - Escolas com funcionamento parcial: das 7 horas e 30 minutos às 11 horas e 30 minutos e das 13 horas e 30 minutos às 17 horas;

V.II.III - Centro de Distribuição da Secretaria de Educação (Depósito): das 08 horas às 12 horas;

V.III - Dias para entrega

V.III.I - De segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

VI - Amostras/Prospectos (quando for o caso):

Deverão observar o documento SEI 0175992 e o contido no presente Termo de Referência.

VI.I - Critérios de Análise(quando for o caso):

Serão conforme o documento SEI 0175986 e o contido no presente Termo de Referência.

VI.II - Equipe técnica:

Nutricionistas que compõem o quadro técnico do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) da Gerência de Assistência ao Educando (GAE).

VII - Dotação Orçamentária:

219.-0.6001.12.366.7.2.1034.0.319000 - (PNAE)

VIII - Gestor do contrato:

Secretaria de Educação.

IX - Obrigações da Contratada específicas do objeto:

IX.I - Será de responsabilidade da CONTRATADA a entrega (transporte) dos produtos até os locais indicados;

IX.II - Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros;

IX.III - A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) manter, até o final o cumprimento de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação devendo comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração;

IX.IV - No ato da entrega, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) estar munido(s) de balança para pesagem dos produtos em todas as Unidades Escolares;

IX.V - Todos os entregadores da(s) CONTRATADA(S) devem estar devidamente uniformizados (jaleco ou camiseta, boné ou touca, calça comprida e calçado fechado) para o transporte dos produtos até o depósito das Unidades Escolares. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde com identificação e identificação da empresa fornecedora dos gêneros alimentícios;

IX.VI - A CONTRATADA deverá elaborar o seu plano e seus roteiros de entrega em conjunto com a Gerência da Unidade de Assistência ao Educando (GUAE) para o semestre e informar, por escrito, ao Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) - GUAE até 15 dias após a assinatura do contrato para aprovação.

IX.VII - A CONTRATADA deverá entregar nas Unidades Escolares apenas o alimento aprovado na vistoria realizada pela equipe de Nutricionistas do Serviço de Alimentação Escolar, que será realizada de acordo com o Memorial Descritivo.

X - Obrigações da Contratante específicas do objeto:

X.I - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

X.II - Notificar a CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

X.III - Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Almoxarifado da Secretaria de Educação/Unidades Escolares, quando da entrega;

X.IV - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessários ao fornecimento do(s) produto(s);

X.V - Comunicar formalmente a CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento do(s) produto(s), determinando o que for necessário à sua regularização;

X.VI - Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA;

X.VII - Os pedidos serão realizados com a seguinte antecedência:

X.VII.I - 07 (sete) dias para hortifrutigranjeiros e pães;

X.VII.II - 15 (quinze) dias para carnes e frios;

X.VII.III - 30 (trinta) dias para não perecíveis.

XI - Condições Gerais (se houver):

XI.I - Os gêneros alimentícios a serem entregues, deverão passar pelo Centro de Distribuição da Secretaria de Educação para vistoria das Nutricionistas do SANE. Nesta vistoria serão avaliados todos os itens de qualidade (tais como: embalagem, validade, sensoriais, entre outros) e as especificações técnicas solicitadas neste edital. Caso o(s) produto(s) esteja(m) em desacordo, será(ão) recusado(s), devendo a empresa repor o produto no momento da entrega ou no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega**. Se o(s) produto(s) estiver(em) em acordo, o(s) mesmo(s) será(ão) liberado(s) para a distribuição nas unidades escolares, conforme a Guia de Requisição para a entrega. Esta etapa ocorrerá a cada nova entrega;

XI.II - A Guia de Requisição para a entrega será emitida pelo GAE/SE, que conterà 3 (três) vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará na Unidade Escolar, uma via ficará com a(s) CONTRATADA(S) e uma via deverá ser devolvida (no dia da entrega ou até quatro dias após o término da entrega efetuada) ao setor do GAE/SE, para fins de conferência;

XI.III - Os produtos perecíveis – resfriados ou congelados – deverão passar pela Vigilância Sanitária antes de serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE, para tanto o fornecedor deverá retirar no Centro de Distribuição da Secretaria de Educação, o formulário com o qual a Vigilância Sanitária procederá com a Vistoria. Somente após a vistoria da Vigilância Sanitária o SANE procederá com a vistoria da qualidade dos itens que serão entregues. Esta etapa ocorrerá a cada nova entrega;

XI.IV - Os hortifrutigranjeiros obrigatoriamente deverão ser entregues em monoblocos de plástico vazados, devidamente higienizados. Sendo proibida a entrega em caixas de madeira;

XI.V - Na entrega nas Unidades Escolares, as cozinheiras ou funcionário da escola, realizará a conferência da qualidade do alimento entregue, caso o mesmo esteja em desacordo, será recusado e deve ser repostado pela empresa respeitando o prazo citado acima no item III.I;

XI.VI - A CONTRATADA não poderá entregar produtos impróprios para consumo, desta maneira a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que apresentarem qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

XI.VII - A CONTRATADA só poderá realizar a entrega dos produtos previamente aprovados através da análise de amostras;

XI.VIII - Após assinatura do contrato, no momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a equipe de Nutricionistas (SANE) poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e havendo necessidade, encaminhar para análise laboratorial que poderá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), bem como do SANE/GAE, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta da(s) CONTRATADA(S);

XI.IX - Se houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado em até 48 (quarenta e oito) horas, para que sejam adequados a descrição contida neste termo de referência, quadro do item II. Devendo também o produto repostado passar pela análise da equipe de nutricionistas;

XI.X - Se houver indisponibilidade da entrega de algum gênero alimentício devido à intercorrências por

fenômenos naturais (chuvas, granizo, pragas, entre outros) e/ou excesso de produção e havendo a necessidade da troca deste produto, o mesmo pode ser realizado desde que seja solicitado antecipadamente ao SANE para verificar se se adequa a demanda do cardápio e desde que o alimento a ser trocado seja similar nutricionalmente e constar neste edital de chamada pública, conforme definido na Resolução nº 4 de 2 de abril de 2015;

XI.IX - Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o caminhão atender as exigências das normas para o transporte;

XI.X - Em caso de necessidade de substituição de um produto por similar, duas (02) amostras deste deverão ser encaminhadas ao SANE/GAE, acompanhadas de justificativa em papel timbrado da empresa; de Ficha Técnica e Alvará Sanitário do Fabricante para análise. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos. A solicitação para alteração de marca, deverá ser protocolada no SANE/GAE com um mínimo de 10 (dez) dias de antecedência para análise. O produto similar deve atender todas as especificações técnicas dispostas neste edital;

XI.XI - Se houver alguma modificação no produto ou no processo de fabricação, a CONTRATADA deve comunicar imediatamente ao SANE;

XI.XII - Em caso de suspeita da qualidade higiênico-sanitária de qualquer alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária Municipal para avaliação/recolha dos mesmos e análise laboratorial para comprovação se este está apto para consumo.

XI.XIII - Em caso de qualquer incidência e/ou suspeita de surto ou toxinfecção alimentar devido ao consumo de determinado alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária para averiguação dos alimentos suspeitos e para comprovação se os mesmos estão aptos para consumo.

ANEXO II - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA SEI Nº 0175983/2015

Joinville, 13 de outubro de 2015.

ITEM	QTD	UNIDADE MEDIDA	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)	VALOR MÉDIO TOTAL (R\$)
1	5.000	Kg	ABACATE	Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	3,52	17.600,00
				Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresca. Atingir o grau		

2	8.000	Kg	ABACAXI	<p>máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	3,51	28.080,00
3	15.000	Kg	ABÓBORA	<p>Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	1,83	27.450,00
4	11.000	Kg	ABOBRINHA	<p>Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à</p>	2,23	24.530,00

				superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal. Período:		
5	6.000	Kg	ACELGA	Deve apresentar folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	1,80	10.800,00
6	2.000	Kg	AGRIÃO	Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	4,28	8.560,00
				Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados.		

7	20.000	Kg	AIPIM (MANDIOCA) CONGELADO	<p>Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar cristais de gelo.</p> <p>Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem - documento SEI nº</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	3,35	67.000,00
8	6.000	Kg	ALFACE	<p>Grupo: crespa ou lisa, sub-grupo: verde ou roxa. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga, lesões ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho, e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	4,12	24.720,00
				<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme.</p>		

9	30.000	Kg	BANANA BRANCA	<p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	2,95	88.500,00
10	100.000	0	BANANA NANICA OU CATURRA	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm). Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	1,93	193.000,00
11	15.000	0	BATATA DOCE	<p>Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p>	2,24	33.600,00

				Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.		
12	23.000	Kg	BATATA INGLESA	Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal	2,98	68.540,00
13	1.800	Kg	BATATA SALSA	Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	5,45	9.810,00
14	5.500	Kg	BERINJELA	Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	3,57	19.635,00

				<p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>		
15	12.000	Kg	BETERRABA	<p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	2,22	26.640,00
16	7.000	Kg	BRÓCOLIS	<p>Com coloração verde-escura. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas, separadas por maços. Entrega: Semanal.</p>	3,88	27.160,00
17	6.000	Kg	CAQUI	<p>Apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p>Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo</p>	3,83	22.980,00

				<p>imediatos. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>		
18	20.000	Kg	CEBOLA	<p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	2,74	54.800,00
19	25.000	Kg	CENOURA	<p>Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	2,48	62.000,00
				<p>Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de</p>		

20	15.000	Kg	CHUCHU	<p>enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra.</p> <p>Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	2,63	39.450,00
21	10.000	0	COUVE-FLOR	<p>Limpa, sem folhas, peso médio por cabeça 1kg.</p> <p>Características Gerais</p> <p>Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	3,62	36.200,00
22	6.000	Kg	COUVE-MANTEIGA	<p>Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços.</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade.</p> <p>Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	4,07	24.420,00
				<p>Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços.</p> <p>Características Gerais:</p> <p>Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado</p>		

23	200	Kg	ESPINAFRE	<p>de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra.</p> <p>Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	3,45	690,00
24	6.000	Kg	GOIABA VERMELHA	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.</p> <p>Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	4,60	27.600,00
25	7.000	Kg	INHAME	<p>Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas.</p> <p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades.</p> <p>Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos.</p> <p>Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p>	3,79	26.530,00

				Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.		
26	50.000	Kg	LARANJA	Laranja pera, valência ou rubi. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	2,07	103.500,00
27	6.000	Kg	LIMÃO	Variedade Comum ou Thaiti. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	3,45	20.700,00
				Golden, Gala, ou Fuji. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma,		

28	50.000	Kg	MAÇÃ	<p>cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	3,38	169.000,00
29	15.000	Kg	MAMÃO	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	3,65	54.750,00
30	8.000	Kg	MANGA	<p>Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de</p>	3,82	30.560,00

				resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.		
31	3.000	Kg	MELÃO	Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	3,63	10.890,00
32	32.000	Kg	MELANCIA	Apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	1,65	52.800,00
				Ovos selecionados, de tamanho grande. Características gerais: Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa		

33	25.000	Dúzia	OVOS DE GALINHA	<p>anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionados em bandeja tipo polpa e reembalados em caixa de 30 dúzias.</p> <p>Produto deve ter selo de procedência e prazo de validade mínimo de 15 dias.</p> <p>Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p>Rotulagem: conforme anexo rotulagem - documento SEI n°.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	4,53	113.250,00
34	8.000	Kg	PEPINO	<p>Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra.</p> <p>Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	2,30	18.400,00
35	4.000	Kg	PÊRA	<p>Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p>Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.</p> <p>Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	6,82	27.280,00
				Limpo, sem as folhas externas		

36	7.000	Kg	REPOLHO	<p>e com peso médio por cabeça de 2kg.</p> <p>Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	1,75	12.250,00
37	5.000	Kg	REPOLHO ROXO	<p>Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg.</p> <p>Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.</p>	2,28	11.400,00
38	900	Kg	RÚCULA	<p>Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços.</p> <p>Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente. Entrega: Semanal.</p>	4,50	4.050,00
				<p>Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A</p>		

39	30.000	Kg	TANGERINA OU PONKAN	<p>polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.</p> <p>Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	2,98	89.400,00
40	40.000	Kg	TOMATE	<p>Deve estar suficientemente desenvolvido, com coloração e tamanhos uniformes.</p> <p>Tomate em início de maturação.</p> <p>Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.</p> <p>Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p>Entrega: Semanal.</p>	4,20	168.000,00
41	3.000	Kg	VAGEM	<p>Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra.</p> <p>Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem</p>	5,85	17.550,00

				isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.		
					TOTAL GERAL	1.874.075,00

ANEXO III - CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS - SEI Nº 0175986/2015

1. ANÁLISE DE AMOSTRAS

1.1 O Proponente considerado habilitado para o certame pelo Grupo de Trabalho de Licitação deverá apresentar **04 (quatro) amostras de cada item** e documentos solicitados para avaliação das amostras na data prevista neste Edital em até 03 (três) dias úteis após a abertura e julgamento das propostas apresentadas à Chamada Pública nº XXX/20XX, no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar-Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE), situado à Rua Marquês de Olinda nº 2900, Bairro Glória, CEP 89.216-100, Joinville/SC, telefone (47) 3433-4608, no horário das **8 horas às 12 horas**, impreterivelmente.

1.2 As amostras deverão estar acompanhadas de:

1.2.1 **Relação de Amostras apresentadas pela Cooperativa/Associação, em 3 vias iguais em papel timbrado da Cooperativa/Associação proponente**, as quais serão protocoladas (uma via ficará com as amostras, uma via ficará com o fornecedor e uma via deverá ser anexada no processo), contendo data, nome proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da Cooperativa/ Associação, conforme **documento SEI 0175992 - Modelo de Entrega de Amostras**.

1.3 Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Secretaria de Educação não se responsabiliza quanto a falta de produto(s)- item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras.

1.4 As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega. **Cada produto deverá estar identificado com o nome da Cooperativa, o número da chamada pública e nome do item cotado.**

1.5 Para os itens perecíveis que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, com etiqueta de identificação da empresa concorrente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.

1.6 Deverão ser apresentadas **amostras de todos os itens/produtos** que a Cooperativa/Associação relacionou em seu projeto de venda para avaliação da equipe de Nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar. Não é necessário apresentar amostra dos hortifrutis, **com exceção do aipim e ovos**.

1.7 As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria de Educação até a homologação do processo. A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar **2 das amostras entregues** as quais deverão ser retiradas até (10) dez dias a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

1.8 Os produtos alimentícios orgânicos deverão obrigatoriamente apresentar a certificação de produto orgânico (selo) impresso na embalagem. Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado.

1.9 Os produtos alimentícios a serem adquiridos 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 e detalhamento descrito no documento SEI 0175986.

1.10 **As amostras serão analisadas pelas Nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar que emitirão pareceres técnicos baseados no Formulário de Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios relacionado abaixo. ESTA ANÁLISE POSSUI CARÁTER ELIMINATÓRIO.**

1.11 Para fins de amostras, a data de fabricação e data de validade não serão avaliados desde que os prazos de validade não expirem durante o processo licitatório.

2. AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

CHAMADA PÚBLICA:		ITEM:
PRODUTO:	MARCA:	
FORNECEDOR:		

FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L):	Qtde Amostra:	DATA:

Avaliação Externa:

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem integra			
Rotulagem conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Data de fabricação e validade visível			
Fabricação e validade conforme edital			

Avaliação Sensorial:

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência			
Cor			
Odor			
Sabor			
Textura/consistência			

Características Técnicas de acordo com o Edital () Sim () Não

Obs:

Facilidade de preparo Técnico-culinário: () Fácil () Médio () Difícil () Não se aplica

Obs:

Tempo de cocção recomendado: () Minutos () Suficiente () Insuficiente () Não se aplica

Aderência na panela: () Sim () Não () Não se aplica

Rendimento: porções de (kg/ml)

Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica: () Sim () Não () Não se aplica

Obs.

Avaliado por:

() **Aprovado** () **Não aprovado**

3. ROTULAGEM

3.1 O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.

3.2 O termo **rotulagem conforme legislação** é o registro do produto no Órgão Competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutricional, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) dados do produtor, per capita, peso, orientações sobre conservação.

3.3 O produto deverá obedecer ao padrão de identidade e qualidade: aquele estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

3.4 Estar licenciadas pelos órgãos competentes, obedecendo às disposições das Legislações Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

3.5 No rótulo dos produtos devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações: tipo e nome completo do alimento;

- marca;
- ingredientes;
- rotulagem nutricional de acordo com a Resolução nº 40/2001 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
- número do lote;
- nome e endereço do fabricante ou embalador;
- peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença de alérgenos na formulação, quando for o caso, conforme Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015;
- condições de armazenamento;

- empilhamento máximo para armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com o Anexo II da Resolução nº 023/2000 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

3.6 Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:

- instrução para preparo;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
- composição centesimal.

3.7 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- natureza do alimento;
- condições de armazenamento;
- prazo de validade.

3.8 Os produtos alimentícios orgânicos deverão obrigatoriamente apresentar a certificação de produto orgânico (selo) impresso na embalagem.

3.9 Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

4. REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Todos os itens devem atender os requisitos dispostos na Resolução CD/FNDE nº 26, de 16 de junho de 2013.

Descrição
<p>AIPIM (MANDIOCA) Referência: Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • AVALIAÇÃO EXTERNA: • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO: • Facilidade de preparo • Rendimento
<p>OVOS DE GALINHA Referência: Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Resolução nº 35, de 17 de junho de 2009- ANVISA Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990- MA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra

- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

**ANEXO IV - RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES A SEREM ATENDIDAS - Nº SEI Nº
0175996/2015**

ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO			
Nº	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO/LOC/DISTR.
1	ABDON BAPTISTA (E.M. DR.) (U)	R: Petrópolis, 1.618	Petrópolis
2	ADA SANT'ANNA DA SILVEIRA (EM. PROFª)(U)	R: Monsenhor Gercino, 6.674	Paranaguamirim
3	ADOLPHO BARTSCH (E.M.) (U)	R: Arno Krelling, s/n	Pirabeiraba/Centro
4	ALFREDO GERMANO HENRIQUE HARDT	Estrada D'Oeste, nº 5.319	Rio Bonito/Área Rural
5	ALIRE CARNEIRO (E.M. CEL.) (R)	Estr. Timbé, 1.335	Pirabeiraba
6	ALUIZIUS SEHNEM (E.M. PROF.) (U)	R: Baltazar Buschle, 3.645	Espinheiros
7	AMADOR AGUIAR (E.M.) (U)	R:Alvaro Maia, nº 1.021	Ulysses Guimarães
8	ANABURGO (E.M.) (U)	Estr. Anaburgo, 1.747	Vila Nova
9	ANITA GARIBALDI (E.M.) (U)	R: Independência, 965	Anita Garibaldi
10	ANNA MARIA HARGER (E.M. PROFª)(U)	R: Barbosa Rodrigues, 227	Guanabara
11	ARINOR VOGELSANGER (E.M. Ver.) (U)	R: Rolando Gurske, s/nº	Vila Nova
12	ARTHUR DA COSTA E SILVA (E.M. PRES.) (U)	R: XV de Outubro, 4.648	Rio Bonito
13	AVELINO MARCANTE (E.M. PROF.) (U)	R: Guilherme Holz, 140	Bom Retiro
14	BALTASAR BUSCHLE (E.M. PREF.) (U)	R: Olga Trusz Sboinski, 62	Parque Guarani
15	BERNARDO TANK (E.M. PROF.) (U)	R: XV de Novembro, 8574	Vila Nova
16	CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (E.M. SEN.) (U)	R: Lauro Schroeder, 777	Aventureiro
17	CARLOS HEINS FUNKE (E.A.M.) (U)	Rodovia SC 301, KM 0	Dona Francisca
18	CASTELLO BRANCO (E.M. PRES.) (U)	R: São Miguel, 363	Boa Vista
19	CURT ALVINO MONICH (E.M. VER.) (U)	R: Harold Maul, 250	Aventureiro
20	EDGAR MONTEIRO CASTANHEIRA(EM. PROF.)(U)	R: dos Miosotes, 72	Fátima
21	ELADIR SKIBINSKI (E.M. PROFª) (U)	R: José Gonçalves, 803 - Loc. Parque Jlle	Aventureiro
22	ELIZABETH VON DREIFUSS (E.M. PROFª) (U)	R: Minas Gerais, 5.876	Morro do Meio
23	EMÍLIO PAULO ROBERTO HARDT (E.M.) (U)	R: Emílio Hardt, 720 - Vila Canela	Pirabeiraba
24	EMÍLIO STOCK JR. (E.M. PREF.) (R)	Estr. do Salto II, 3.664	Área Rural/Vila Nova
25	EUGÊNIO KLUG (E.M.) (R) - MILDAU	Estr. Mildau, 835	Pirabeiraba
26	IVALDO KOEHLER (E.M.) (R)	Estr. Cubatão Raab, 46	Pirabeiraba
27	FRCO. JOSÉ R. DE OLIVEIRA(CAICPROF.DESEM.)(U)	R: Agostinho dos Santos, 568	Comasa
28	FRANCISCO RIEPER (E.M. PROF.) (R)	BR - SC 301, Km 14 - Estr. do Pico, nº48	Pirabeiraba
29	FRITZ BENKENDORF (E.M.) (R)	Estr. Caminho Curto, 1.697	Pirabeiraba/Área Rural
30	GERALDO WETZEL (E.M. PREF.) (U)	R: Passo Fundo, 315	Fátima

31	GERMANO LENSCHOW (E.M.) (R)	Estr. D. Francisca, km 21	Pirabeiraba
32	HANS DIETER SCHMIDT - (E.M. DR.) (U)	R: Carina, 95	Jardim Paraíso
33	HANS MÜLLER (E.M. PASTOR) (U)	R: Pastor Hans Müller, 102	Glória
34	HERIBERTO HÜLSE (E.M. GOV.) (U)	R: Conselheiro Lafayette, 225	Boa Vista
35	HERMANN MÜLLER (E.M.) (R)	Estr. Palmeira, nº 4.239	Área Rural/Rio Bonito
36	ESTRADA PALMEIRAS (E.M.) Ext. Hermann Muller	Estr. Palmeiras, 1.700	Área Rural - Rio Bonito
37	HILDA ANNA KRISCH (ENFª) (E.M.)	R: Selma Doering Bruhns, s/n	Jardim Iriú
38	HONÓRIO SALDO (E.M. PROF.) (R)	Estr. Quiriri, 3.467	Pirabeiraba
39	HUBERT HÜBENER (E.M. VER.) (R)	Estr. Alto Quiriri, 6.771	APA/Quiriri/Dist.Pirab.
40	ISABEL SILVEIRA MACHADO (E.M. PROFª) (U)	R: Dorothóvio Nascimento, 4.723	Área Rural/Cubatão
41	JAIME DE BARROS CÂMARA (E.M. DOM) (U)	R: João Ebert, 836	Comasa
42	JOÃO BERNARDINO DA SILVEIRA JR. (EM PROF)(U)	R: João Costa Junior, 1.410	João Costa
43	JOÃO COSTA (E.M.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3900	João Costa
44	JOÃO DE OLIVEIRA (E.M.) (U)	R: Agulhas Negras, 1.587	Fátima
45	JOÃO MEERHOLZ (E.M. PROF.) (R)	Estr. do Sul - KM 18	Área Rural/Vila Nova
46	JOAQUIM FÉLIX MOREIRA (EM. PREF.) (U)	R: Waldomiro Inácio de Carvalho, 333	Paranaguamirim
47	JOSÉ ANTÔNIO NAVARRO LINS (E.M. DR.) (U)	R: Imbuia, 55	Comasa
48	JOSÉ DO PATROCÍNIO (E.M.) (R)	Estr. Timbé, 8.805	Jardim Paraíso
49	JOSÉ MOTTA PIRES (E.M. PROF.) (U)	R: Parati, 590	Nova Brasília
50	JÚLIO MACHADO DA LUZ (E.M. PROF.) (U)	R: Jativoca, 1.800	Nova Brasília
51	KARIN BARKEMEYER (E.M. PROFª) (U)	R: Marcio Luckow, 450	Vila Nova
52	LACY LUIZA DA CRUZ FLORES (E.M. PROFª) (U)	R: Waldemiro José Borges, 3.997	Itinga
53	LAURA ANDRADE (E.M. PROFª) (U)	R: Senador Rodrigo Lobo, 1.140	Jardim Iriú
54	LAURO CARNEIRO DE LOYOLA (E.M. DEP.) (U)	R: Francisco Dunzer, 141	Boehmervaldt
55	LUIZ GOMES (E.M. PREF.) (U)	R: Domingos Abílio Miranda	Adhemar Garcia
56	MARIA MAGDALENA MAZZOLLI (E.M. PROFª) ®	Estr. da Ilha, nº 2.066	Jardim Sofia
57	MARIA REGINA LEAL (E.M. PROFª) (U)	R: Arnaldo Davet, 519	Espinheiros
58	MARIANO COSTA (CAIC PROFº) (U)	Av. Alvino Hansen, nº 1.210	Adhemar Garcia
59	MAX COLIN (E.M. PREF.) (U)	R: Pasteur, 1.079	Iriú
60	NELSON DE MIRANDA COUTINHO (E.M.) (U)	R: Francisco Vieira, 38	Jarivatuba
61	NILSON WILSON BENDER (E.M. PREF.) (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas, 89	Paranaguamirim
62	9 DE MARÇO (E.M.) (U)	Estr. Santa Catarina, 6.960 - Km7	Itinga
63	ORESTES GUIMARÃES (E.M. PROF.) (U)	R: Boehmerwadt, 1.830	Boehmerwaldt
64	OSWALDO CABRAL (E.M. PROF.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3.134	Petrópolis
65	OTTO RISTOW FILHO (E.M.) (R)	Estrada Pirabeiraba, 702	Área Rural
66	PAUL HARRIS (E.M.) (U)	R: Catanduva, 50	São Marcos
67	PAULINE PARUCKER (E.M.) (U)	R: Atilio Vinotti, nº 411	Boehmerwaldt
68	PLÁCIDO XAVIER EM (U)	R: Roberto Lehm	Santa Catarina
69	PEDRO IVO CAMPOS (E.M. GOV.) (U)	R: José Manoel de Souza, 70	Costa e Silva
70	REINALDO PEDRO DE FRANÇA (E.M. PROF.) (R)	Av. Beira Mar, nº 236	Loc. Morro do Amaral

71	RIBEIRÃO DO CUBATÃO (E.M.) (R)	Estr. Alvinho Souza do Nascimento, s/n	Área Rural - Cubatão
72	ROSA M ^a BEREZOSKI DEMARCHI (E.M. PROF ^a) (U)	Av. Júpiter, 839	Jardim Paraíso
73	RUBEN ROBERTO SCHMIDLIN (E.M. DR.) (U)	R: Alexandre Silva, nº 42	Morro do Meio
74	SADALA AMIN GHANEM (E.M. Dr.) (U)	Av.: Evangelista Justino Espíndola, 125	Parque Guarani
75	SAUL SANT'ANNA DE OLIVEIRA DIAS (EM. PROF.) (U)	R: Padre Roma, 800	Jarivatuba
76	SENHORINHA SOARES (E.M. PROF ^a) (R)	Estr. do Sul, 6.778	Área Rural/Vila Nova
77	7 DE SETEMBRO (E.M.) (R)	Estr. Bonita, 3.173	Área Rural/Rio Bonito
78	SYLVIO SNIECIKOVSKI (E.M. PROF.) (U)	Avenida Júpiter, 1.753	Jardim Paraíso
79	THEREZA MAZZOLLI HREISEMNOU (E.M. PROF ^a)	R: Pavo, s/nº (Lateral da Estr. Timbé)	Jardim Paraíso
80	VALENTE SIMIONI (E.M. Pe.) (U)	R: Coronel Camacho, 130	Iririu
81	VALENTIM JOÃO DA ROCHA (E.M.) (U)	R: XV de Novembro, 7.030	Vila Nova
82	VALESCA MAY ENGELMANN (E.M. PROF ^a) (R)	Estr. dos Morros	Área Rural/Vila Nova
83	VIRGÍNIA SOARES (E.M. PROF ^a) (U)	R: Princesa Mafalda, 468	Floresta
84	WITTICH FREITAG (E.M. PREF.) (U)	R: Avenida Miguel Alves Castanha	Aventureiro
85	ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (E.M. PROF ^a) (U)	R: das Cabelereiras, 101	Costa e Sivila

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CEIs

Nº	NOME DA UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	BAIRRO
86	ABDON DA SILVEIRA CEI (U)	R: das Azaleias	Paranaguamirim
87	ADHEMAR GARCIA CEI (U)	R: Alvinho Hansen, nº 1.226	Adhemar Garcia
88	ADOLFO ARTMANN CEI (U)	R: Caçapava, 95	Bom Retiro
89	ALEGRIA DE VIVER CEI (U)	R: Monsenhor Gercino, 6.793	Paranaguamirim
90	ALZELIR TERESINHA GONÇALVES PACHECO CEI (U)	R: Inambú, Esquina Rua Jaó, 650	Costa e Silva
91	AMANDOS FINDER CEI (U)	Rua Augusto Schramm, 52	Jardim Iririu
92	ARTE E VIDA CEI	R: Willy Schosslund, c/Rua dos Peixes s/n	Aventureiro
93	AVENTURAS DE CRIANÇA CEI	R: Pica Pau, 993	Aventureiro
94	BEIJA-FLOR CEI (U)	Rua dos Bancários, 305	Petrópolis
95	BEM-ME-QUER	R: Crater. Esq. Av. Júpiter, nº 42	Jardim Paraiso
96	BOTÃOZINHO DE ROSA CEI (U)	R: Guanabara, 1.062	Guanabara
97	BRANCA DE NEVE CEI (U)	R: das Andorinhas, 550	Costa e Silva
98	CACHINHOS DE OURO CEI (U)	R: Pastor Georg Bürger, 141	Pirabeiraba/Centro
99	CASTELLO BRANCO CEI (U)	R: Alvinho Boldt, 245-COHAB	Aventureiro
100	CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA CEI - (KM/4) - (U)	R: Santa Catarina, nº 4.027	Profipo
101	CIRANDA CIRANDINHA CEI (U)	R: Canoas, 452 - esq. João Paulo I	Jardim Iririu
102	DOCE INFÂNCIA CEI (U)	R: Bom Retiro, nº 97	Nova Brasília
103	ELIANE KRÜGER CEI (U)	R: Adolfo da Veiga c/ Afonso Moreira, nº 749	Boehmerwaldt
104	ESPAÇO DA CRIANÇA	R: Adolpho Willi Júnior/Alvaro Maia, nº 327	Adhemar Garcia
105	ESPAÇO ENCANTADO CEI (U)	Av. Procópio Gomes, 749	Bucarein
106	ESPERANÇA CEI (U)	R: Vicente Celestino, 240	Comasa
107	ESPINHEIROS CEI (U)	R: Agostinho do Santos, nº 568 (Caic Espinheiros)	Comasa
108	ESTRELINHA BRILHANTE CEI (U)	R: Santa Isabel, 152	João Costa
109	FÁTIMA CEI (U)	R. Damásio Mathias de Oliveira, 240	Jarivatuba

110	GIRASSOL CEI (U)	R. VICE FREIJO LUIZ CARLOS Garcia, 1.035	Costa e Silva
111	HERONDINA DA SILVA VIEIRA CEI (U)	R:Pedro Castro Breis, 352	Floresta
112	IRACI SCHMIDLIN CEI (U)	Rua: São Francisco do Sul, 235	Jarivatuba
113	ITAUM CEI (U)	R: Botafogo, 148	Itaum
114	IVAN RODRIGUES CEI (U)	R: Xaxim, nº 32	Iririú
115	JARDIM SOFIA CEI	Rua Cuba, 85	Jardim Sofia
116	JORGE LUIZ VANDERWEGEN CEI(U)	R:Abelino Abdon Ferreira, nº 136	Itaum
117	JUAREZ MACHADO CEI (U)	R: Armazém, nº 265	Itaum
118	JULIANA DE CARVALHO VIEIRA CEI (U)	R: dos Esportistas,nº 510	Itinga
119	JUSTINA ROSA FACHINI CEI	Estrada Lagoinha	Morro do Meio
120	LÍRIO DO CAMPO CEI (U)	R: Fátima, 2.606	Fátima
121	LUIZA MARIA VEIGA CEI	R: Vidal Ramos, 41	Guanabara
122	MARILENE DOS PASSOS SANTOS CEI (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas,nº 111	Paranaguamirim
123	MÁRIO AVANCINI CEI (U)	R: Tuiuti, 1.010	Iririú
124	MEU PEQUENO MUNDO CEI (U)	R: Alwino Hansen, nº 176	Adhemar Garcia
125	MIRACI DERETTI CEI (U)	R: Bento José Flores, nº 25	Espinheiros
126	MIOSÓTIS CEI (U)	R: Miosótis, esquina c/rua Assunção, 1.189	Fátima
127	MONTEIRO LOBATO CEI (U)	R. Rodrigo Luiz Gonçalves, s/n	Paranaguamirim
128	MORRO DO MEIO CEI (U)	R: do Campo, nº 817	Morro do Meio
129	MUNDO AZUL CEI (U)	R: Caxambú do Sul, 76	São Marcos
130	NAMIR ALFREDO ZATTAR CEI	R: São Januário, nº 1.499	Aventureiro
131	ODORICO FORTUNATO CEI (U)	R. Constâncio Visentainer, s/nº	Aventureiro
132	PÃO DE MEL CEI	R. Alfredo Wersdoerfer, 357	Paranaguamirim
133	PARAÍSO DA CRIANÇA CEI (U)	R: Júpiter , 903	Jardim Paraíso
134	PARQUE GUARANI CEI	Av.Evangelista Justino Espíndola, nº 25	Parque Guarani
135	PEDACINHO DO CÉU CEI	Rua São Miguel,769	Boa Vista
136	PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS CEI (U)	R: Guanabara, 2.575	Fátima
137	PEDRO PAULO HINGS COLIN (Deputado) CEI	R: São Clemente, 154	Itinga
138	PEQUENA SEREIA CEI (U)	R: Kurt Alvino Monich, nº 172	Costa e Silva
139	PEQUENO PRÍNCIPE CEI	R: Cidade de Mossoró, 105	Profipo
140	PETER PAN CEI (U)	R: Pastor Hans Müller, 138	Glória
141	PONTE SERRADA CEI (U)	R: Ponte Serrada, 1.095	Comasa
142	RAIO DE SOL CEI (U)	R: João Miers c/ Stª Edvirges, nº 32	Vila Nova
143	SEMENTINHA CEI (U)	R: Ricardo Karmann, 175	Iririú
144	SIGELFRID POFFO CEI (U)	R: Alvin Passolt, nº 7	Vila Nova
145	SILVIA REGINA CAVALHEIRO CEI (U)	Rua João Medeiros,	Parque Guarani
146	SOL NASCENTE CEI (U)	R: Arlindo Pereira Macedo, 225	Itaum
147	SONHO DE CRIANÇA CEI (U)	R: José Gomes de Freitas, 160	Costa e Silva
148	ZÉ CARIOCA CEI (U)	R: Voluntários da Pátria, 110	Itaum
149	ZILDA ARNS NEUMANN CEI (U)	R: Laranjal	Parque Guarani
UNIDADES ESCOLARES A SEREM INAUGURADAS			
Nº	NOME DA UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	BAIRRO
150	MARIA LAURA CARDOSO ELEOTÉREO CEI	Rua Cidade Barretos	Ulisses Guimaraes
151	NOVA VILA CEI	Rua Rolando Gruske	Vila Nova
152	PARQUE IMPERADOR CEI	Rua Mafalta Laurindo	Aventureiro
153	MARIA DA GRAÇA CEI	Rua Papa João I	Iririú

154	PADRE ROMA CEI	Rua Treviso	Jarivatuba
155	CATTONI CEI	Rua Inambu	Costa e Silva
156	LAERCIO BENINCA CEI	Rua Laércio Beninca	Vila Nova
157	TRENTINO CEI	Rua Juliano Busarilo	Boehmerwakd
158	COMASA CEI	Rua Rio Negro	Comasa/Boa Vista
159	ESCOLA NOVA	Ainda sem endereço	Paranaguamirim
160	PETROPOLIS CEI	Rua: Guilherme Buch Pereira	Petropolis
161	CUBATÃO CEI	Rua: Paulo Gilson	Cubatão
162	JARDIM PARAISO CEI	Rua: Callisto	Jardim Paraiso
163	ESPINHEIROS - SESI	Rua: Sophia Noack Pereira	Espinheiros

ENTIDADES FILANTRÓPICAS

Nº	NOME DA UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	BAIRRO
164	CENTRO EDUC E CRECHE CONDE MODESTO LEAL	Rua São Paulo, 1.000	Bucarein
165	ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE BAKHITA	Rua Helmuth Falgatter, 1.925	Boa Vista
166	CEI CRIANÇA FELIZ	Rua Rouxinol, nº 186	Aventureiro
167	CEI RECANTO DOS QUERUBINS	Rua Deputado Paulo Stuart Writh, 40	Jardim Sofia
168	CEI CANTINHO FELIZ	Rua Francisco Alves, 174	Floresta
169	CEI BETHESDA	Rua Conselheiro Pedreira, 624	Pirabeiraba
170	GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO	Rua Régulus, 33	Jardim Paraíso II
171	CEDI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta
172	CEP MANOEL GERMANO MIRANDA	Rua Cerro Azul, nº 888	Nova Brasília
173	ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
174	INST EDUC ESP PROFª LIA R A J DE SANTIS	Rua José Elias Giuliari, 111	Boa Vista

Os pontos de entrega relacionados neste documento poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação

ANEXO V - MODELO CONTRATO

CONTRATO Nº XXX/2016

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A Prefeitura Municipal de Joinville, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Hermann August Lepper, nº 10, Saguaguá, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, representada neste ato pelo Senhor Roque Antonio Mattei, CPF 484.833.629-53, Secretário da Educação, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado xxxxxxxxxx, com sede à xxx xxx nº xx, Cidade/Estado, inscrita no CNPJ sob nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, Sr. Responsável, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, (Cargo), doravante denominado (a) CONTRATADO(A), fundamentados nas disposições Lei Nº 11.947, de 16 de julho de 2009, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, Resolução/CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015 e Lei Municipal nº 4.220, de 31 de agosto de 2000 e nº 6.459 de 27 de maio de 2009, Lei nº 11.326, de 24 de abril de 2006, Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003 e Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 026/2016, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1. É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville PNAE, relacionados e especificados no ANEXO I, que serão destinados ao fornecimento de alimentação aos alunos matriculados nos Centros de Educação Infantil e nas Escolas de Ensino Fundamental matriculadas na Rede Municipal de Ensino, por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, DURANTE O EXERCÍCIO DE 2016.

Item	Descrição	Und.	Qtd.	valor Unit.	valor total

CLÁUSULA SEGUNDA:

2.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

3.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

4.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

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

b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

4.2. No valor mencionado no item 4.1 estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

213/2016 - 0.6001.12.306.7.2.1033.0.339000 (137)

CLÁUSULA SEXTA:

6.1. O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

6.2. Os pagamentos do fornecimento dos gêneros serão realizados pela Unidade da Contabilidade Geral.

6.3. O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após a entrega e mediante apresentação da Nota Fiscal e do Termo de Recebimento da Agricultura Familiar correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

6.4. O pagamento será efetivado mediante apresentação da das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011) atualizadas.

6.5. O pagamento será através ou depósito em conta mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

CLÁUSULA SÉTIMA:

7.1. O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

8.1. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11º do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

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

9.2. É de responsabilidade do CONTRATADO manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na convocação.

CLÁUSULA DÉCIMA:

10.1. O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

11.1. As penalidades que poderão ser cominadas à contratada são as previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

11.2. Penalidades que poderão ser cominadas aos licitantes, garantida a prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis;

I - advertência;

II - multa, que será deduzida dos respectivos créditos ou garantia, podendo ainda ser cobrada administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

- a) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia de atraso no cumprimento do cronograma físico-financeiro parte integrante da proposta contratada;
- b) 2,0% (dois por cento) do valor da proposta, pela inexecução sem justo motivo, por parte do CONTRATADO, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

III - suspensão temporária de participação e licitação e **impedimento de contratar** com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

IV - declaração de inidoneidade quando ao CONTRATADO, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, a juízo do CONTRATANTE. A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado do Secretário Municipal de Administração e Planejamento, assegurando a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

11.3. O montante de multas aplicadas ao CONTRATADO não poderá ultrapassar a 10,0% (dez por cento) do valor global do contrato. Caso aconteça, o CONTRATANTE terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

11.4. As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o CONTRATADO tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

11.5. Nas penalidades previstas neste contrato, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do CONTRATADO, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da contratada, nos termos do que dispõe o art. 87, *caput*, da Lei nº 8.666/93.

11.6. As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do CONTRATADO.

11.7. Nenhum pagamento será realizado ao CONTRATADO enquanto pendente de liquidação qualquer

obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

12.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

12.2. A Secretaria Gestora deverá nomear Comissão para fiscalização do contrato através de portaria com no mínimo um membro, indicado pela Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho e devidamente publicada no jornal do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

13.1. O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 31 de dezembro de 2016.

13.2. Todos os gêneros alimentícios antes de serem entregues nas unidades escolares deverão ser vistoriados pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, situada na rua Marques de Olinda, nº 2.900, próximo a empresa AMANCO, bairro Glória.

13.3. Os produtos deverão ser entregues conforme ANEXO I e ANEXO III de acordo com o cronograma expedido pelo Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, o qual emitirá o pedido com no mínimo 01 (uma) semana de antecedência.

13.4. Os pontos de entrega relacionados no ANEXO IV poderão sofrer alteração (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação.

13.5. A unidade escolar atestará o recebimento do produto e da qualidade mediante assinatura e carimbo na Guia para Entrega de Alimentos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

14.2. O CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

17.1. A rescisão do presente poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93;
- b) a inexecução total ou parcial do presente enseja sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas na cláusula décima-primeira;
- c) amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;
- d) constituem motivos para rescisão do presente os previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93 ;

e) em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, sem que haja culpa da proponente vencedora, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido;

f) a rescisão do presente de que trata o inciso I do artigo 78 acarretará as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93.

g) ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no inciso IX do art. 55 da Lei nº 8.666/93 e previsto no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

17.2. Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério do CONTRATANTE, a rescisão importará em:

a) aplicação da pena de suspensão do direito de licitar com o CONTRATANTE e seus órgãos descentralizados, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

b) declaração de inidoneidade quando o CONTRATADO, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, a juízo do CONTRATANTE. A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado, assegurado a defesa ao infrator, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

18.1. É competente o Foro da Comarca de Joinville para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma.

Joinville, xx de xxx de 2016.

Município de Joinville

Roque Antônio Mattei

Secretário da Educação

Nome da Empresa

Responsável

Cargo / Função

ANEXO VI - MODELO PROJETO DE VENDA - SEI Nº 0175993/2015 - SED.UAD

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

ENVELOPE N.º 001

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº			
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município/UF		
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC			

1. Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Joinville		2. CNPJ 83.169.623/0001-10		3. Município/UF Joinville/SC	
4. Endereço: Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090				5. DDD/Fone (47) 3431-3006	
6. Nome do representante e e-mail: Roque Antônio Mattei (Secretário da Educação) – educacao@joinville.sc.gov.br				7. CPF	
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA N°					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CPF			
3. Endereço		4. Município/UF			5. CEP
6. E-mail (quando houver)		7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)			10. E-mail/Fone
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco
					5. N° Agência
					6. N° Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Joinville		2. CNPJ 83.169.623/0001-10		3. Município/UF Joinville/SC	
4. Endereço: Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090				5. DDD/Fone (47) 3431-3006	
6. Nome do representante e e-mail: Roque Antônio Mattei (Secretário da Educação) – educacao@joinville.sc.gov.br				7. CPF	
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor

						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total do projeto

OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
				Total do projeto:	

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

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA N°					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente				2. CPF	
3. Endereço			4. Município/UF		5. CEP
6. N° da DAP Física			7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)
9. Banco		10. N° da Agência			11. N° da Conta Corrente
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Joinville			CNPJ 83.169.623/0001-10		Município/UF Joinville/SC
Endereço: Rua Itajaí, 390 – Centro, CEP: 89201-090					DDD/Fone (47) 3431-3006
Nome do representante e e-mail: Roque Antônio Mattei (Secretário da Educação) – educacao@joinville.sc.gov.br				CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:	

ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DECLARAÇÃO DE APTIDÃO AO PRONAF - DAP/ANO - SEI Nº 0175987/2015 - SED.UAD

DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO

Com referência à Chamada Pública N.º _____

A (Associação/Cooperativa ABC LTDA), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº (00.000.000/0001-00), com sede na (Rua A, nº 01, cj. 01), CEP (00.000-000), na cidade de (xxxxxxx), neste ato representada por seu (presidente), (xxxxxxxxxxx), brasileiro, (casado), (empresário), portador da cédula de identidade RG nº (Nº 1.111.111/SC.), inscrito no CPF sob o nº (111.111.111-11), residente na (Rua B, nº 01, ap. 01), CEP (00.000-00), na cidade de (xxxxxxx), nos termos do estatuto social, DECLARA, que atenderá ao limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

(LOCAL E DATA)

Nome/Assinatura (Presidente)

Associação/Cooperativa XXXXX

ANEXO IX - MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - SEI Nº 0175992/2015

CHAMADA PÚBLICA Nº 026/2016

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR (Cooperativa/Agricultor/Associação):

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Local e data

Item (ns)	Descrição (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
xxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx		xxx	xxxxxx

*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

**ANEXO X - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - SEI Nº
0175988/2015**

Com referência à Chamada Pública Nº. _____

A (Associação/Cooperativa ABC LTDA), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº (00.000.000/0001-00), com sede na (Rua A, nº 01, cj. 01), CEP (00.000-000), na cidade de (xxxxxxxx), neste ato representada por seu (presidente), (xxxxxxxxxxxx), brasileiro, (casado), (empresário), portador da cédula de identidade RG nº (Nº 1.111.111/SC.), inscrito no CPF sob o nº (111.111.111-11), residente na (Rua B, nº 01, ap. 01), CEP (00.000-00), na cidade de (xxxxxxxx), DECLARA, que os gêneros alimentícios a serem entregues serão produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.

(LOCAL E DATA)

Nome/Assinatura (Presidente)

Associação/Cooperativa XXXXX



Documento assinado eletronicamente por **Rubia Mara Beilfuss, Diretor (a) Executivo (a)**, em 25/02/2016, às 14:53, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Miguel Angelo Bertolini, Secretário (a)**, em 25/02/2016, às 15:05, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0232385** e o código CRC **BF02317C**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguauçu - CEP 89221-901 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

15.0.016156-7

0232385v7

Criado por **u00047**, versão 7 por **u38158** em 25/02/2016 14:28:36.