



Chamada Pública n.º 001/2016 para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar com dispensa de licitação, Lei n.º 11.947, de 16/07/2009, Resolução n.º 26 de 17 de junho de 2013 e n.º 04 de 02 Abril de 2015.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDOES pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro – Bom Jesus dos Perdões, inscrita no CNPJ sob o nº 52.35.692/00014-62, representado neste ato pelo Sr. EDUARDO HENRIQUE MASSEI Prefeito Municipal, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art.21 da Lei 11.947/2009 e na Resolução FNDE/CD n.º 38/2009, através da Secretaria da Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, durante o período de **02/2016 á 18/12/2016**. Os Grupos Formais/Informais deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até o dia **16/02/2016**, às 10:00 horas, na Secretaria de Agropecuária e Abastecimento de Bom Jesus dos Perdões, com sede à Rua Cap. Manoel de Almeida Passos, 258 – Centro – Bom Jesus dos Perdões – SP.

1. Objeto

O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme especificações a saber:

Item	Descrição	Unidade	Preço Médio
FRUTAS			
1	Abacate. Tamanho: menor que 600g. Coloração da polpa amarela, sem fibras. Casca de coloração verde com média rugosidade. Não serão aceitos frutos com defeito de casca grave, dano por praga, fermento, passado, podridão, queimado de sol grave.	Kg	5,16
2	Atemóia. Tamanho: frutos pesando menos que 270 gramas. Não serão aceitos frutos com defeito de casca grave, defeito de polpa, fermento, podridão, imaturo.	Kg	5,13
3	Banana Nanica. Tamanho: comprimento maior que 15 cm. Devem apresentar-se presas em cachos firmes. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, dano por pragas, passado.	Kg	2,92
4	Caqui Fuyu ou Rama Forte. Tamanho: os frutos devem ser menores que 8 cm. A casca deve ser de coloração alaranjada ou vermelha. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, passado, amassado, imaturo.	Kg	6,12
5	Goiaba branca ou vermelha. Tamanho: menor que 50 mm. A casca deve ser da cor verde clara. Não serão aceitos os seguintes defeitos: dano por praga, defeito de casca grave, fermento, podridão, passado.	Kg	7,32
6	Melancia. Tamanho: peso ente 7 a 10 Kg. A casca deve ser amarelo esverdeada, a polpa vermelha. Não serão aceitos os	Kg	2,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
R. Dom Duarte Leopoldo, n.º 83 – Centro – CEP12. 955-000
CGC 52.359.692/0001-62 Fone: (011) 4012-1000

	seguintes defeitos: podridão, passado, fermento, virose, amassado, polpa branca e/ou esponjosa, deformação grave, oco, queimado de sol grave, imaturo.		
7	Morango. Tamanho: diâmetro próximo ao cálice maior que 35 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, passado, amassado, ausência de cálice e sépalas, imaturo (pelo menos 2/3 do fruto na cor vermelha).	Kg	13,53
8	Pêssego Nacional. Tamanho: frutos de 75 a 90 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, passado, murcho, defeito de polpa, dano por praga, imaturo.	Kg	7,07
9	Tangerina Ponkan. Tamanho: diâmetro maior que 70 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: imaturo, fermento, podridão, passado, dano por praga.	Kg	3,39
	HORTALIÇAS		
1	Abóbora Paulista. Tamanho: Menor que 1 Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Ferimento, manchado, podridão. Polpa da cor creme alaranjada. Casca lisa da cor creme com estrias verdes. Tipo de pescoço, com casca firme e lisa da cor creme com estrias verdes e polpa cor creme alaranjada.	Kg	3,35
2	Abobrinha Italiana. Tamanho: comprimento menor que 15 cm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, dano por pragas, passado, murcho.	Kg	2,72
3	Acelga. Tamanho: menor que 1,6 Kg. Folhas alongadas na cor verde clara. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, murcho, manchas escuras.	Pé	3,16
4	Agrião. Tamanho: peso de 800 a 1000 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folha amarelada, passada, murcho.	Pé	3,49
5	Alface Crespa. Tamanho: peso maior que 200 gramas, unidades uniformes. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, mancha escuras nas folhas, passado, murcho.	Pé	2,16
6	Batata. Tamanho: 43 a 70 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, esverdeamento, brotado, fermento, defeito de polpa, dano por praga.	Kg	3,61
7	Batata doce Rosada. Tamanho: menor que 150 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado de sol grave, fermento, brotado.	Kg	3,65
8	Berinjela Comum. Tamanho: maior que 26 cm de comprimento. A casca deve ser brilhante e cabo estar turgido. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão, murcho, passado, dano por praga, fermento.	Kg	3,79
9	Beterraba. Tamanho: diâmetro maior que 40 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, passado, murcho.	Kg	2,47
10	Brócolis Ninja: Tamanho: pé maior que 500 gramas. Buque deve ser compacto e firme de coloração verde escura.. Não serão aceitos os seguintes defeitos: murcho, passado, pontos escuros na cabeça ou flores amareladas.	Pé	3,56
11	Cebola Nacional. Tamanho: 35 a 50 mm. Não serão aceitos os	Kg	



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
R. Dom Duarte Leopoldo, n. ° 83 – Centro – CEP12. 955-000
CGC 52.359.692/0001-62 Fone: (011) 4012-1000

	seguintes defeitos: Brotado, fermento, perda de catáfilo interno, podridão.		3,65
12	Cebolinha. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folhas amarelas, murchas.	Kg	5,73
13	Cenoura: Tamanho: comprimento maior que 100 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, murcho, dano por praga, ombro verde ou roxo, lenhoso, deformação grave.	Kg	2,25
14	Chuchu. Tamanho: peso maior que 200 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, murcho, deformação grave.	Kg	3,04
15	Couve manteiga. Tamanho: maço com mais de 500 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: amarelado, murcho, com manchas escuras.	Maço	2,52
16	Couve-flor. Tamanho: Peso maior que 450 gramas por buque sem folhas. Buque compacto, firme, coloração branca. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, presença de pontos escuros na cabeça (fungos).	Pé	4,49
17	Escarola. Tamanho: Pé de aproximadamente 350 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, folhas amarelas, murchas, manchas escuras.	Pé	2,16
18	Espinafre. Tamanho: maço com aproximadamente 500 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, folhas amarelas, murchas, manchas escuras.	Maço	3,39
19	Mandioca Descascada. Mandioca sem casca, cortada em pedaço. Não serão aceitos os seguintes defeitos: passada, podridão, manchas escuras, odor não característico. Deve ser embalada em saco plástico de 1 ou 2 ou 3 Kg, de preferência a vácuo, lacrados. Deve ser entregue resfriada ou congelada.	Kg	2,99
20	Inhame. Tamanho: maior que 50g. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, passado.	Kg	4,35
21	Milho verde. Tamanho: espiga limpa, sem palha pesando menos que 300 gramas. O milho deve ser de cor amarelo claro. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Passado, podridão, dano por praga.	Kg	4,39
22	Pepino Comum. Tamanho: maior que 20 cm de comprimento. A casca lisa de coloração verde. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão, fermento, passado, virose, murcho.	Kg	2,99
23	Pimentão verde. Tamanho: comprimento maior que 10 cm. De casca lisa com cor verde brilhante. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, deformação grave, murcho, virose.	Kg	3,79
24	Repolho verde liso. Tamanho: cabeça deve pesar mais que 1,5 Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, dano por praga.	Pé	2,19
25	Rúcula. Tamanho: maço maior que 300 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folhas amarelada, murchas.	Maço	2,92
26	Salsinha. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folhas amarelas, murchas, com manchas escuras.	Kg	6,56
27	Tomate Salada. Tamanho: menor que 60 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo, dano por praga.	Kg	3,82



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
R. Dom Duarte Leopoldo, n.º 83 – Centro – CEP12. 955-000
CGC 52.359.692/0001-62 Fone: (011) 4012-1000

28	Vagem Macarrão-curta. Tamanho: maior que 15 cm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, murcho, podridão, passado.	Kg	6,65
	LATICÍNIOS		
1	Bebida láctea sabor morango. Produto resultante da mistura do leite e soro de leite, fermentadas ou não, em que a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Adicionado do preparado de morango e no máximo 7% de açúcar. Não deve conter corantes nem conservantes. Embalagem: saco plástico ou garrafa plástica contendo 1 litro. Rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, peso líquido do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).	Litro	3,24
2	Doce de leite Cremoso. Produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização. O doce de leite deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. É proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite. Embalagem: Pote de vidro de 2 a 4 Kg com tampa de alumínio com lacre ou baldes de plástico com tampa lacrada. Rótulo de acordo com a legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).	Kg	12,10
3	Iogurte Integral Obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i> , cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3,0 g/100 mL. Adicionado da polpa referente ao sabor do iogurte, no caso, morango ou coco, e adicionado de açúcar em no máximo 7%. Sabores: morango, natural, coco. Embalagem: garrafas plásticas com tampa lacrada contendo 1 litro. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).	litro	13,57
4	Leite Tipo B pasteurizado Leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado na propriedade rural, que tenha um conteúdo de matéria gorda	Litro	



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
R. Dom Duarte Leopoldo, n.º 83 – Centro – CEP12. 955-000
CGC 52.359.692/0001-62 Fone: (011) 4012-1000

	mínima de 3,0 g/100 mL, submetido a tratamento térmico de pasteurização e envase em circuito fechado sob condições que minimizem contaminações. Embalagem: saco plástico de 1 litro. Rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e tabela de informação nutricional. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).		2,49
5	Queijo Mussarela. Queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda; Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas; Cloreto de sódio. Cor branco a amarelado, uniforme; Sabor e odor láctico; Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos). Embalagem: De acordo com o pedido: Peça ou fatiado. Peça de aproximadamente 4 Kg em embalagem plástica a vácuo. Fatiado: fatias de aproximadamente 15 gramas, separadas com folhas plásticas em blocos de aproximadamente 4 Kg embalados a vácuo. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).	Kg	18,99
6	Queijo Minas Frescal Queijo semi-gordo, de muito alta umidade, a ser consumido fresco. Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou Leite reconstituído; Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Deve apresentar as seguintes características sensoriais - consistência: branda, macia; Textura: com ou sem olhaduras mecânicas; Cor: esbranquiçada; Sabor: suave ou levemente ácido; Odor: suave, característico; Crosta: não possui. Embalados em plásticos fechados à vácuo contendo 500g ou 1 Kg. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).	Kg	23,59
	<u>OUTROS</u>		
1	Cogumelo Champignon fatiado em conserva. Fungo pertencente às classes dos ascomicetes e dos basidiomicetes, constituídos por carpóforos não inteiramente desenvolvidos (botões) cortados pela base (não arrancados): são, consistentes, isentos de manchas ou de marcas de parasitos. Não podem apresentar-se fermentados e não devem apresentar odores estranhos. É tolerado o tratamento dos cogumelos com solução de bissulfito de sódio como agente branqueador. O resíduo máximo de SO2 tolerado é de 50 p.p.m. E ácido cítrico como conservador.	Kg	23,48



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
R. Dom Duarte Leopoldo, n. ° 83 – Centro – CEP12. 955-000
CGC 52.359.692/0001-62 Fone: (011) 4012-1000

	Embalagem primária: baldes de plástico com tampas lacradas contendo de 1 ou 2 Kg. Rotulagem: rótulo deverá trazer a denominação "cogumelo", seguida de sua classificação, podendo também conter a designação "champignon", dados do fabricante, data de fabricação e validade da embalagem fechada e após aberta, peso da embalagem, ingredientes e tabela de informação nutricional.		
2	Mel de abelha. Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Embalagem primária: frascos plásticos contendo 1 Kg. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA.	Kg	32,46
3	Pasta de Alho. Pasta de alho podendo conter água, sal e vinagre, além do alho. Não deve apresentar conservantes, nem corantes. A quantidade máxima de sódio permitida é de 500mg/100g de produto. Embalagem primária: potes de plástico de 1 Kg com tampa lacrada. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente.	Kg	13,51
4	Tempero para Carnes. Ingredientes que podem conter: água, alho, cebola, vinagre, óleo vegetal, sal, ervas e condimentos. Não deverá conter conservantes, nem corantes artificiais. A quantidade máxima de sódio permitida é de 500mg/100g de produto. Embalagem primária: potes de plástico de 1 Kg com tampa lacrada. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente.	Kg	18,91
5	Suco de goiaba Polpa de goiaba, água. Pode conter suco de maçã para adoçar. Sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem primária: cartonada asséptica de 1 litro . Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	Litro	3,79
6	Suco de goiaba Polpa de goiaba, água. Pode conter suco de maçã para adoçar. Sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem primária:	Unidade de 200 mL	2,59



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
R. Dom Duarte Leopoldo, n.º 83 – Centro – CEP12. 955-000
CGC 52.359.692/0001-62 Fone: (011) 4012-1000

	cartonada asséptica de 200 mL . Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.		
7	Suco de laranja Suco de laranja integral pasteurizado. 100% natural, sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem primária: cartonada asséptica de 1 litro . Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	Litro	3,76
8	Suco de laranja Suco de laranja integral pasteurizado. 100% natural, sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem primária: cartonada asséptica de 200 mL . Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	Unidade de 200 mL	2,26
9	Suco de manga Polpa de manga, água. Pode conter suco de maçã para adoçar. Sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem primária: cartonada asséptica de 1 litro. Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	Litro	3,96
10	Suco de tangerina Suco de tangerina integral pasteurizado. 100% natural, sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem primária: cartonada asséptica de 1 litro. Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	Litro	3,59
11	Suco de uva integral Suco de uva tinto, rose ou branca sem adição de água e açúcar, sem conservantes e corantes. Embalagem primária: garrafa de vidro de 2 litros. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Rótulo: Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	Litro	9,51

Fonte: * Pesquisa de preço no varejo (três cotações)

- **Produtos orgânicos certificados, a prefeitura pagará 30% acima do praticado na tabela para produtos produzidos no sistema convencional, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.**

2. Fonte de recurso

Recursos provenientes da Classificação funcional **12.361.0006.2.015, natureza de despesa nº 3.390.30-00.**

3. Envelope nº. 001 – habilitação do Grupo Formal

3.1. O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 001 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;



- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica para associações e cooperativas;
- c) Cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- d) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- e) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.
- f) Declaração dos Med. Veterinários responsáveis pelos selos de inspeção dos produtos de origem animal.

4. Envelope nº. 001 – habilitação do Grupo Informal

4.1. O Grupo Informal deverá apresentar no envelope nº 001 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Cópia de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF), ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;
- c) Declaração dos Med. Veterinários responsáveis pelos selos de inspeção dos produtos de origem animal;
- d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

5. Envelope nº. 002 – Projeto de Venda

5.1. No envelope nº. 002 segue a entrega do Projeto de Venda conforme anexo II.

6. Local e periodicidade de entrega dos produtos

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Departamento de Merenda Escolar, situada a Rua Joao José Batista, 211, Centro, Bom Jesus dos Perdões, às segundas-feiras (ou excepcionalmente em outro dia da semana em casos de feriados que impossibilitem a entrega dos produtos na segunda-feira), no horário até 08:00 horas da manhã, com os produtos acondicionados preferencialmente em caixas plásticas que serão devolvidas posteriormente, na qual se atestará o seu recebimento.

7. Pagamento

7.1. O pagamento será realizado até 10 (dez) dias após a última entrega do mês, através de depósito bancário, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

8. Disposições Gerais

8.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida na Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento das 09:00 hs às 16:00 hs, de segunda a sexta-feira;



- 8.2. Para definição dos preços de referência deverá observar o artigo 29 da referida Resolução FNDE 04/2015;
- 8.3. Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF).
- 8.4. Na análise das propostas e na aquisição dos alimentos, deverão ter prioridade às propostas na ordem de desempate de acordo com o artigo 25 da Resolução FNDE 04/2015.
- 8.5. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- 8.6. No caso de produtos de origem animal, poderão ser aceitos os alimentos adequados ao Serviço de Inspeção Municipal de outros municípios, desde que, sejam apresentadas as declarações do Médico Veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal local e do Médico Veterinário responsável pelo estabelecimento adequado ao SIM. Quando não houver Médico Veterinário responsável pelo estabelecimento, será aceita apenas a declaração do Médico Veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal desde que, aprovado pelo Médico Veterinário (a) da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento do Município de Bom Jesus dos Perdões.
- 8.7. Também no caso de produtos de origem animal, serão aceitos os produtos adequados ao SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) e o SIF (Serviço de Inspeção Federal), desde que, o produtor rural comprove estar enquadrado dentro da produção familiar, além da apresentação da DAP (declaração de aptidão ao Pronaf). E também as declarações do Médico Veterinário responsável pelo SISP e o Médico Veterinário responsável pelo estabelecimento.
- 8.8. O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP por ano civil; Resolução n° 25, de 04 de Julho de 2012, Diário Oficial da União, Seção 01, n° 129.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
R. Dom Duarte Leopoldo, n.º 83 – Centro – CEP12. 955-000
CGC 52.359.692/0001-62 Fone: (011) 4012-1000

8.9. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme o anexo IV, da mencionada Resolução do FNDE.

Bom Jesus dos Perdões aos 26 de janeiro de 2016.

EDUARDO HENRIQUE MASSEI
Prefeito Municipal

Testemunhas:

Nutricionista Camila Maia Lo Sardo
Secretaria Municipal de Educação

Paulo Afonso Ramos
Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
R. Dom Duarte Leopoldo, n.º 83 – Centro – CEP12. 955-000
CGC 52.359.692/0001-62 Fone: (011) 4012-1000

ANEXOS INTEGRANTES DO PRESENTE EDITAL:

ANEXO I – RECOMENDAÇÕES GERAIS PARA FRUTAS E HORTALIÇAS E LATICÍNIOS

ANEXO II - MODELO DE PROJETO DE VENDA

ANEXO III –MODELO DO TERMO DE REBIMENTO

ANEXO I – RECOMENDAÇÕES GERAIS PARA FRUTAS E HORTALIÇAS E LATICÍNIOS

RECOMENDAÇÕES GERAIS PARA FRUTAS E HORTALIÇAS

1. Produto

O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deverá atender às exigências dos padrões mínimos de qualidade e de tamanho.

2. Embalagem

O produto deverá estar acondicionado em embalagem de fácil empilhamento, com peso máximo líquido de 20 quilos. A embalagem poderá ser retornável (plástico) ou descartável (papelão ou plástico). A embalagem retornável deverá ser lavada e higienizada a cada uso e conter a identificação do fornecedor e a descartável deverá ser nova.

4. Transporte

O transporte deve garantir a preservação da qualidade e da sanidade do alimento e prevenir contaminação. O veículo e a carroceria de transporte devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar alimentos junto com pessoas ou animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. Os veículos refrigerados devem ser providos de termômetros de fácil leitura.

RECOMENDAÇÕES PARA OS LATICÍNIOS

1. Transporte

A entrega desses produtos deverá ser ponto a ponto (14 pontos) em transporte refrigerado sob temperatura controlada de 0 a 10 C e o veículo deve ser provido de termômetros de fácil leitura.

2. Amostra

Toda entrega deverá ser deixada uma amostra do produto na cozinha piloto.

EXIGÊNCIAS LEGAIS

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente dos governos federais, estaduais e municipais.

A obediência às regras legais de sanidade microbiológica e aos limites de tolerância de resíduos poderá ser monitorada ao longo do período de fornecimento e os custos das análises pagos pelo fornecedor.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
R. Dom Duarte Leopoldo, n.º 83 – Centro – CEP12. 955-000
CGC 52.359.692/0001-62 Fone: (011) 4012-1000

ANEXO III – MODELO DO TERMO DE RECEBIMENTO

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

2. Produto
3. Quantidade
4. Unidade
5. Valor Unitário
6. Valor Total (*)
7. Totais

(*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

8. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ _____ (_____).

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

_____, ____ de _____ de _____.

Representante da Entidade Executora

Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: _____
ENTIDADE ARTICULADORA