

MODELO 2 - B - Chamada Pública Coletiva

As Caixas Escolares das escolas estaduais constantes no **Anexo I – RELAÇÃO DE CAIXAS ESCOLARES – ESCOLAS PARTICIPANTES DO PROCESSO**, desta Chamada Pública, do Município de **Coronel Murta/MG**, no uso de suas atribuições legais, e atendendo **conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009, Resoluções do FNDE relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e Nota Técnica SEE nº 01/2021** torna pública a Chamada Pública n.º **03/2023**, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural .

Os interessados (Grupos Formais, informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até **31/07/2023** , às **12:00** horas, na sede da EE **Arthur Antônio Fernandes**, localizada à **Av. Oscar Murta, Nº463, Centro, Coronel Murta/MG**, ou pelo e-mail **escola.146676@educacao.mg.gov.br**.

1.OBJETO

O objeto desta Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou suas organizações para atender os alunos matriculados nas escolas relacionadas no **Anexo I - RELAÇÃO DE CAIXAS ESCOLARES – ESCOLAS PARTICIPANTES DO PROCESSO**, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Nº	Produto	Uni.	Quant.	*Preço de Aquisição (R\$)		*Preço de Aquisição (R\$) – produtor orgânicos ou agroecológicos	
				Unitário	Total	Unitário	Total
01	Cenoura , de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	385	R\$ 3,80	R\$ 1.463,00		
02	Feijão carioca , Grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Saco de 50kg	Kg	600	R\$ 7,90	R\$ 4.740,00		
03	Abóbora , madura, de primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos , padrão médio e uniforme, cor e sabor característico.	kg	400	R\$ 3,50	R\$ 1.400,00		
04	Alface , verdura de boa qualidade, com folhas verdes, firmes, e bem desenvolvidas. Livres de terra, apresentando folhas limpas. Com excelente qualidade.	Pct	100	R\$ 4,00	R\$ 400,00		
05	Beterraba , de primeira, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	350	R\$ 5,00	R\$ 1.750,00		
06	Banana prata , fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor, e formação uniforme, bem desenvolvida e de aspecto fresco.	Kg	800	R\$ 4,50	R\$ 3.600,00		
07	Couve , verdura de boa qualidade, com folhas verdes, firmes, e bem desenvolvidas. Livres de terra, apresentando folhas limpas. Com excelente qualidade.	Pct	90	R\$ 4,00	R\$ 360,00		
08	Cheiro verde , composto por coentro e cebolinha verde. De primeira qualidade, coloração uniforme, fresca, firmes e bem	Pct	68	R\$ 4,00	R\$ 272,00		

	desenvolvidas.						
09	Mandioca , de primeira, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	535	R\$ 4,00	R\$ 2.140,00		
10	Mamão , tipo papaia. Bem desenvolvido, médio, amadurecimento com tamanho e cor uniformes, firme e sem manchas. Isenta de danos físicos e mecânicos, decorrente do transporte e manuseio.	Kg	300	R\$ 3,50	R\$ 1050,00		
11	Laranja , padrão médio. Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana), coloração formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passadas).	Kg	620	R\$ 5,00	R\$ 3.100,00		
12	Inhame . Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, com rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. De aspecto fresco e bem desenvolvidos.	Kg	250	R\$ 4,00	R\$ 1.000,00		
13	Pimentão , verde, de boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeitos e sinais de deterioração.	Kg	90	R\$ 6,00	R\$ 540,00		
14	Repolho , verde, de boa qualidade, sem traços de descoloração, turgentes, intactas, firmes, e bem desenvolvidas. Excelente grau de limpeza, livres de terra, restos vegetais e materiais estranhos.	Kg	250	R\$ 4,00	R\$ 1.000,00		
15	Acelga - Acelga tipo extra in natura de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes novas, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devera' apresentar coloração verde clara e talos esbranquiçados e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. A acelga própria para o consumo devera' ser procedente de espécimes vegetais genuínos sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca e de colheita recente; apresentar grau de evolução completa do tamanho; livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas, insetos e larvas; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor. Molho grande	Pct	400	R\$ 3.30	R\$ 660,00		

16	Almeirão- Almeirão in natura de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; acondicionada em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor. Molho grande	Pct	600	R\$6,00	R\$ 2.400,00		
17	Brócolis- Brócolis in natura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, tamanho médio a grande. Não apresentar caules e folhas; as flores devem ser verdes, sem traços de descoloração. Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades, sujidades, parasitas e insetos; estar livre de terra aderente às folhas e flores; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	Kg	450	R\$6,00	R\$ 2.700,00		
18	Chuchu-CHUCHU VERDE ESCURO: Chuchu verde escuro in natura de ótima qualidade, classe 250 (maior que 250 até' 350 gramas). Sem defeitos como: lesão cicatrizada, macha difusa, mancha profunda e pintado-antracnose; com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras perfurações e cortes. Ser fresco e de colheita recente; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma, cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	Kg	250	R\$ 4,00	R\$1.000,00		

19	<u>Couve-flor:</u> Couve-flor in natura de ótima qualidade, fresca, sem defeitos, com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar folhas e caules externos; tamanho médio a grande, aroma e cor própria da espécie e variedade; não apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, impurezas, passada, presença de folhas na cabeça, peluda, manchas de coloração vinho; estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	Kg	100	R\$ 6,00	R\$600,00		
20	<u>Manjerição-</u> Manjerição com folhas verdes e frescas, sem traços de descoloração, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor	Pct	250	R\$ 3,00	R\$ 600,00		
21	<u>Melancia</u> de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 12 Kg cada.	Unid	60	R\$ 3,00	R\$ 600,00		
22	<u>Melão</u> - Características técnicas: fugi ou gala, classe de 70 à 100mm, tipo categoria I, conforme inscrição normativa nº 50 de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei.	Kg	130	R\$ 30,00	R\$ 1.800,00		
23	<u>Tangerina</u> - Características técnicas: fugi ou gala, classe de 70 à 100mm, tipo categoria I, conforme inscrição normativa nº 50 de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei.	Kg	300	R\$5,00	R\$ 650,00		

24	Milho Verde (in natura): Milho verde in natura, apresentação em espiga sem palha, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo claro. Deve estar íntegro, com grãos inteiros, sem podridão, fungos. Cheiro característico do produto, bem desenvolvido, com grão de maturidade adequada. Isento de larvas, insetos e parasitas, bem como de danos por estes provocados. Deverá ser fornecido embalados em bandejas limpas, secas, de material que não provoque alterações internas e externas no produto. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA. Apresentação: embalados em bandeja contendo máximo de 04 unidades, com peso líquido médio total de 01 Quilo. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor. SEMSA-2000.	Kg	140	R\$6,00	R\$ 1.800,00		
25	Pepino- Pepino comum in natura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Possuir casca com coloração verde escura, textura da polpa crocante; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, ferimento, deformação grave; passado, virose, murcho	Kg	205	R\$ 4,00	R\$ 820,00		
26	Tomate – Características técnicas: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Tipo especial, pesando entre 100 à 200 g a unidade, de acordo com a Portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei.	Kg	300	R\$ 7,00	R\$ 2.100,00		

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 6/2020).

O **Anexo II – Relação de Gêneros Alimentícios**, demonstra a quantidade por escolas que será adquirida.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e enfermidades.

Havendo a necessidade de substituição de gêneros alimentícios, **devidamente justificado**, os mesmos só poderão ser substituídos por gêneros alimentícios previstos nesta Chamada Pública, em conformidade com **Anexo IX – LISTA DE SUBSTITUIÇÃO**, respeitando a lista de substituição do Cardápio elaborado pela equipe de nutricionista da Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais, e desde que seja respeitado o valor total do contrato.

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes de:

PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

RDA – Recursos Diretamente Arrecadados

X Secretaria de Estado de Educação Termo de Compromisso Nº 1000440/2023 e 1000439/2023

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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

Os interessados deverão apresentar a documentação prevista no item 3 e 4 desta chamada, DIGITALIZADA, por e-mail ou na sede da escola, acondicionados em envelopes lacrados nos quais se identifiquem, externamente: nome do fornecedor e o número da Chamada Pública 03/2023.

OS ENVELOPES COM DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO E COM O PROJETO DE VENDA será aberto na Escola às: 14 horas do dia 31 de julho de 2023 em audiência pública, devidamente registrada em ATA.

3.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

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

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), emitido nos últimos 60 dias;

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

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, **Anexo IV – A**; e

V – a declaração de cumprimento do limite de venda, **Anexo VI - A**.

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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 ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

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

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, **Anexo IV - B**.

V – a declaração de cumprimento do limite de venda, **Anexo VI - A**.

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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 ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 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 - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, **Anexo IV - C**;

VI - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, **Anexo VI - B**; e

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

3.4. A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, dos itens 3.1, 3.2 e 3.3, deverá ser comprovada com a apresentação de:

I - Cópia do registro do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Sistema Mineiro de Agropecuária (IMA), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), para **Produtos de origem animal**;

II - Cópia do registro do estabelecimento e a cópia do registro da bebida específica junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), para **Bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, água de coco**, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988;

III - cópia do Alvará Sanitário do estabelecimento junto a ANVISA ou suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal, para **Produtos minimamente processados de origem vegetal**, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos;

IV - cópia do Alvará Sanitário do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis junto a ANVISA ou suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal para **Produtos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha**.

A regularidade dos documentos deverá acobertar o período de vigência do contrato.

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA - ANEXO V – A/B/C

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 V (A, B ou C)**, com os preços publicados nesta chamada.

4.2 – O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos no artigo 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.3. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física do agricultor familiar fornecedor Individual e de cada agricultor do Grupo Informal. Para Grupo Formal deve constar o CNPJ e a DAP jurídica da organização produtiva.

4.4. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS FORNECEDORES

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, 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;

Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP e no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

II - o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Imediata terá prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III - o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV - 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;

Serão considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

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), estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física) e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

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, de acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1, 5.2 e 5.3.

5.4. 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.

5.5. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.6. Declarados os vencedores habilitados qualquer participante poderá manifestar até o primeiro dia útil subsequente a divulgação da decisão, sendo-lhe assegurado vista imediata dos autos, mediante solicitação formal.

5.7. A falta de manifestação imediata e motivada do participante quanto ao resultado da presente Chamada Pública, importará preclusão do direito de recurso.

5.8. O recurso será analisado em até 02 (dois) dias e o resultado comunicado formalmente pelo (a) Presidente da Caixa Escolar.

5.9. Após a divulgação do resultado da Chamada Pública, o presidente da Caixa Escolar emitirá a competente autorização de fornecimento e convocará o participante selecionado para assinatura do contrato, formalmente.

5.10. Após convocado, o participante selecionado terá o prazo máximo de 03 (três) dias para assinatura do contrato, sob pena de perda do direito à contratação.

6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme o cronograma – **Anexo III**, desta Chamada Pública.

O cronograma poderá ser adequado, no momento da análise dos Projetos de Venda, em comum acordo, e deverá ser cumprido pelo fornecedor e caixa escolar.

7. PAGAMENTO

O pagamento será realizado, individualmente, por cada caixa escolar participante desta chamada pública ao fornecedor (es) selecionado (s), após a última entrega do mês, por meio de transferência bancária, caso o fornecedor possua conta no banco **Brasil**, ou através de cheque nominal, mediante o documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, apresentado

junto ao **Anexo VIII**- Termo de Recebimento, vedada à antecipação de pagamento.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O não comparecimento do participante selecionador para assinatura do Contrato no prazo estabelecido, assim como aquele que não cumprir o prazo de entrega aqui estipulado, terá caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida com o projeto de venda, ficando sujeito às sanções legais cabíveis.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais:

EE Arthur Antônio Fernandes, localizada à Av. Oscar Murta, Nº 463, Centro, Coronel Murta/MG CEP 39635-000

Poderá ainda ser solicitada através do seguinte e-mail: escola.146676@educacao.mg.gov.br

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

9.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/Ano/Entidade Executora, no caso o limite é da Secretaria de Estado Educação, ou seja, o fornecedor só poderá vender para as caixas escolares das escolas estaduais de Minas Gérias o limite de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), obedecendo as seguintes regras:

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

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos da DAP Familiar, inscrito na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica.

9.4. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um **Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar – Anexo VII**, firmado com cada caixa escolar participante desta chamada pública, que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e do Projeto de Venda a que se vinculam.

10. FAZ PARTE INTEGRANTE DESTA CHAMADA PÚBLICA:

- **ANEXO I** – Relação da Caixas Escolares / Escolas participantes do certame
- **ANEXO II** – Relação de dos gêneros alimentícios com quantidade por Caixa Escolar
- **ANEXO III** - Cronograma de Entrega;
- **ANEXO IV** – Declaração de Produção Própria:
 - a) Fornecedor Individual;
 - b) Grupo Informal;
 - c) Grupo Formal
- **ANEXO V** - Projeto de Venda:
 - a) Fornecedor Individual;

b) Grupo Informal;

c) Grupo Formal

- **ANEXO VI** - Declaração de cumprimento do limite de venda:

a) DAP física (agricultores de grupo informal e agricultor individual);

b) DAP jurídica.

- **ANEXO VII** – Minuta de Contrato;

- **ANEXO VIII** - Termo de Recebimento;

- **ANEXO IX** - Lista de Substituição.

Coronel Murta, 05 de julho de 2023.

Eliabe Rodrigues Araújo – MASP 1019411-6 - E. E. Arthur Antônio Fernandes

Nome e Assinatura do Presidente da Caixa Escolar – Escola Polo:

ANEXO II DO EDITAL 03/2023

RELAÇÃO DE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM QUANTIDADE POR CAIXA ESCOLAR

FONTE 21

PRODUTOS	UNIDADE	ESCOLAS / QUANTIDADES		TOTAL	preço por unidade (R\$)	TOTAL
		E.E. ARTHUR ANTÔNIO FERNANDES	E.E.CORONEL MARIANO MURTA			
Cenoura , de primeira, sem ramo, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	50	335	385	R\$ 3,80	R\$ 1.463,00
Feijão carioca , tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades.	Kg	200	400	600	R\$ 7,90	R\$ 4.740,00
Abóbora , madura, de primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos, padrão médio e uniforme, cor e sabor característico.	Kg	100	300	400	R\$ 3,50	R\$ 1.400,00
Alface , verdura de boa qualidade, com folhas verdes, firmes, e bem desenvolvidas. Livres de terra, apresentando folhas limpas. Com excelente qualidade.	Pct	50	50	100	R\$ 4,00	R\$ 400,00
Beterraba , de primeira, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	50	300	350	R\$ 5,00	R\$ 1.750,00
Banana prata , fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor, e formação uniforme, bem desenvolvida e de aspecto fresco.	KG	300	500	800	R\$ 4,50	R\$ 3.600,00
Couve , verdura de boa qualidade, com folhas verdes, firmes, e bem desenvolvidas. Livres de terra, apresentando folhas limpas. Com excelente qualidade.	Pct	45	45	90	R\$ 4,00	R\$ 360,00
Cheiro verde , composto por coentro e cebolinha verde. De primeira qualidade, coloração uniforme, fresca, firmes e bem desenvolvidas	Pct	34	34	64	R\$ 4,00	R\$ 272,00
Mandioca , de primeira, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	100	435	535	R\$ 4,00	R\$ 2.140,00
Mamão , tipo papaia. Bem desenvolvido, médio, amadurecimento com tamanho e cor uniformes, firme e sem manchas. Isenta de danos físicos e mecânicos, decorrente do transporte e manuseio.	Kg	50	250	300	R\$ 3,50	R\$ 1050,00
Laranja , padrão médio. Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana), coloração formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passadas).	Kg	300	320	620	R\$ 5,00	R\$ 3.100,00
Inhame . Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, com rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. De aspecto fresco e bem desenvolvidos.	Kg	50	200	250	R\$ 4,00	R\$ 1.000,00

Pimentão , verde, de boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeitos e sinais de deterioração	Kg	50	40	90	R\$ 6,00	R\$ 540,00
Repolho , verde, de boa qualidade, sem traços de descoloração, turgentes, intactas, firmes, e bem desenvolvidas. Excelente grau de limpeza, livres de terra, restos vegetais e materiais estranhos	Kg	50	200	250	R\$ 4,00	R\$ 1.000,00
Acelga - Acelga tipo extra in natura de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes novas, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá' apresentar coloração verde clara e talos esbranquiçados e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. A acelga própria para o consumo deverá' ser procedente de espécimes vegetais genuínos sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca e de colheita recente; apresentar grau de evolução completa do tamanho; livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas, insetos e larvas; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor. Molho grande	Pct	-	200	200	R\$ 3.30	R\$ 660,00
Almeirão - Almeirão in natura de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; acondicionada em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor. Molho grande	Pct	-	400	400	R\$6,00	R\$ 2.400,00
Brócolis - Brócolis in natura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, tamanho médio a grande. Não apresentar caules e folhas; as flores devem ser verdes, sem traços de descoloração. Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades, sujidades, parasitas e insetos; estar livre de terra aderente às folhas e flores; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	Kg	50	400	450	R\$6,00	R\$ 2.700,00
Chuchu - Chuchu verde escuro in natura de ótima qualidade, classe 250 (maior que 250 até' 350 gramas). Sem defeitos como: lesão cicatrizada, macha difusa, mancha profunda e pintado-antracnose; com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras perfurações e cortes. Ser fresco e de colheita recente; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma, cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de	Kg	50	200	250	R\$ 4,00	R\$1.000,00

umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.						
Couve-flor: Couve-flor in natura de ótima qualidade, fresca, sem defeitos, com aspecto, aroma, sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar folhas e caules externos; tamanho médio a grande, aroma e cor própria da espécie e variedade; não apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, impurezas, passada, presença de folhas na cabeça, peluda, manchas de coloração vinho; estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	Kg	50	50	100	R\$ 6,00	R\$600,00
Manjerição- Manjerição com folhas verdes e frescas, sem traços de descoloração, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor-	Pct	-	200	200	R\$ 3,00	R\$ 600,00
Melancia de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 12 Kg cada.	Unid	30	30	60	R\$ 30,00	R\$ 1.800,00
Melão - Características técnicas: fugi ou gala, classe de 70 à 100mm, tipo categoria I, conforme inscrição normativa nº 50 de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei	Kg	80	50	130	R\$5,00	R\$ 650,00
Tangerina - Características técnicas: fugi ou gala, classe de 70 à 100mm, tipo categoria I, conforme inscrição normativa nº 50 de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei.	Kg	200	100	300	R\$6,00	R\$ 1.800,00
Milho Verde (in natura) , apresentação em espiga sem palha, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo claro. Deve estar inteiro, com grãos inteiros, sem podridão, fungos. Cheiro característico do produto, bem desenvolvido, com grão de maturidade adequada. Isento de larvas, insetos e parasitas, bem como de danos por estes provocados. Deverá' ser fornecido embalados em bandejas limpas, secas, de material que não provoque alterações internas e externas no produto. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA. Apresentação: embalados em bandeja contendo máximo de 04 unidades, com peso líquido médio total de 01 Quilo. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor. SEMSA-2000.	Kg	70	70	140	R\$10,00	R\$ 1.400,00
Pepino- Pepino comum in natura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Possuir casca com coloração verde escura, textura da polpa crocante; o lote deverá	Kg	25	180	230	R\$ 4,00	R\$ 820,00

apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, ferimento, deformação grave; passado, virose, murcho						
Tomate – Características técnicas: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Tipo especial, pesando entre 100 à 200 g a unidade, de acordo com a Portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei	Kg	100	200	300	R\$ 7,00	R\$ 2.100,00
TOTAL						R\$ 41.145,00

ANEXO I DO EDITAL 03/2023 - RELAÇÃO DE CAIXA ESCOLAR / ESCOLAS

Item	Município	Escola Estadual	CNPJ	Caixa Escolar	Nº TC	Endereço	Tel/E-mail
01	Coronel Murta	E. E. Arthur Antônio Fernandes	19.629.385/0001-89	Arthur Antônio Fernandes	1000440/2023	Av. Oscar Murta, Nº 463, Centro- Coronel Murta- CEP 39635-000 MG CEP 39.635-000	(33) 3735-1206 escola.146676@educacao.mg.gov.br
02	Coronel Murta	E. E. Coronel Mariano Murta Fernandes	19.629.369/0001-96	Coronel Mariano Murta	1000439/2023	Av. Mestra Lourdes, Nº 115, Centro, Coronel Murta- MG CEP 39635-000 CEP 39635-000	(33)3735-1207 escola.146650@educacao.mg.gov.br

[illegible]

CRONOGRAMA DE ENTREGA**CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2023 Fonte 21**

ITEM	PRODUTO	ESCOLA	QTDE	UNID.	Periodicidade de entrega (Ex: diária, semanal, etc)								
					Data 08/08	Data 22/08	Data 29/08	Data 12/09	Data 26/09	Data 03/10	Data 17/10	Data 07/11	Data 21/11
01	Cenoura	E.E. Arthur Antônio Fernandes	50	KG	10	05	05	05	05	05	05	05	05
		E.E. Coronel Mariano Murta	335	KG	38	38	37	37	37	37	37	37	37
02	Feijão Carioca	E.E. Arthur Antônio Fernandes	200	KG	50	-	50	-	50	--	50	-	-
		E.E. Coronel Mariano Murta	400	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	-
03	Abóbora	E.E. Arthur Antônio Fernandes	100	KG	15	15	10	10	10	10	10	10	10
		E.E. Coronel Mariano Murta	300	KG	30	45	30	45	30	30	30	30	30
04	Alface	E.E. Arthur Antônio Fernandes	50	Pct	10	05	05	05	05	05	05	05	05
		E.E. Coronel Mariano Murta	50	Pct	10	05	05	05	05	05	05	05	05

05	Beterraba	E.E. Arthur Antônio Fernandes	50	KG	10	05	05	05	05	05	05	05	05
		E.E. Coronel Mariano Murta	300	KG	30	45	30	45	30	30	30	30	30
06	Banana Prata	E.E. Arthur Antônio Fernandes	300	KG	30	45	30	45	30	30	30	30	30
		E.E. Coronel Mariano Murta	500	KG	60	60	50	60	50	60	50	60	50
07	Couve	E.E. Arthur Antônio Fernandes	45	Pct	05	05	05	05	05	05	05	05	05
		E.E. Coronel Mariano Murta	45	Pct	05	05	05	05	05	05	05	05	05
08	Cheiro Verde	E.E. Arthur Antônio Fernandes	34	Pct	04	03	04	03	04	04	04	04	04
		E.E. Coronel Mariano Murta	34	Pct	04	03	04	03	04	04	04	04	04
09	Mandioca	E.E. Arthur Antônio Fernandes	100	KG	15	15	10	10	10	10	10	10	10
		E.E. Coronel Mariano Murta	435	KG	50	50	48	48	47	47	47	49	49
10	Mamão	E.E. Arthur Antônio Fernandes	50	KG	10	05	05	05	05	05	05	05	05
		E.E. Coronel Mariano Murta	250	KG	25	35	25	40	25	25	25	25	25

11	Laranja	E.E. Arthur Antônio Fernandes	300	KG	35	35	35	35	35	35	30	30	30
		E.E. Coronel Mariano Murta	320	KG	36	36	36	36	36	35	35	35	35
12	Inhame	E.E. Arthur Antônio Fernandes	50	KG	10	05	05	05	05	05	05	05	05
		E.E. Coronel Mariano Murta	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20
13	Pimentão	E.E. Arthur Antônio Fernandes	50	KG	10	05	05	05	05	05	05	05	05
		E.E. Coronel Mariano Murta	40	KG	05	05	05	05	05	05	05	05	-
14	Repolho	E.E. Arthur Antônio Fernandes	50	KG	10	05	05	05	05	05	05	05	05
		E.E. Coronel Mariano Murta	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20
15	Acelga	E.E. Arthur Antônio Fernandes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		E.E. Coronel Mariano Murta	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20
16	Almeirão	E.E. Arthur Antônio Fernandes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		E.E. Coronel Mariano Murta	400	KG	40	60	40	60	40	40	40	40	40

17	Brócolis	E.E. Arthur Antônio Fernandes	50	KG	10	05	05	05	05	05	05	05	05
		E.E. Coronel Mariano Murta	400	KG	40	60	40	60	40	40	40	40	40
18	Chuchu	E.E. Arthur Antônio Fernandes	50	KG	10	05	05	05	05	05	05	05	05
		E.E. Coronel Mariano Murta	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20
19	Couve-flor	E.E. Arthur Antônio Fernandes	50	KG	10	05	05	05	05	05	05	05	05
		E.E. Coronel Mariano Murta	50	KG	10	05	05	05	05	05	05	05	05
20	Manjerição	E.E. Arthur Antônio Fernandes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		E.E. Coronel Mariano Murta	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20
21	Melancia	E.E. Arthur Antônio Fernandes	30	Und de 12 kg	03	04	03	04	03	03	04	03	03
		E.E. Coronel Mariano Murta	30	Und de 12 Kg	03	04	03	04	03	03	04	03	03
22	Melão	E.E. Arthur Antônio Fernandes	80	KG	10	10	10	10	10	10	10	05	05
		E.E. Coronel Mariano Murta	50	KG	10	05	05	05	05	05	05	05	05

23	Tangerina	E.E. Arthur Antônio Fernandes	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20
		E.E. Coronel Mariano Murta	100	KG	10	15	10	15	10	10	10	10	10
24	Milho verde in natura	E.E. Arthur Antônio Fernandes	70	KG	08	07	08	08	07	08	08	08	08
		E.E. Coronel Mariano Murta	70	KG	08	07	08	08	07	08	08	08	08
25	Pepino	E.E. Arthur Antônio Fernandes	25	KG	03	02	03	02	03	03	03	03	03
		E.E. Coronel Mariano Murta	180	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20
26	Tomate	E.E. Arthur Antônio Fernandes	100	KG	10	15	10	10	15	10	10	10	10
		E.E. Coronel Mariano Murta	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20

OBS: Na **data** será informado quando será realizada a entrega. A mesma será por produto, ou seja, um mesmo produto será entregue na mesma data em todas as escolas.

