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 01/2022, 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 <u>08/03/2022</u>, às <u>12:00</u> horas, na sede da EE <u>Arthur Antônio Fernandes</u>, localizada à <u>Av. Oscar Murta</u>, Nº <u>463</u>, <u>Centro</u>, <u>Coronel Murta/MG</u>, ou pelo e-mail <u>escola.146676@educacao.mg.gov.br</u>.

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:

Nō	Produto	Uni.	Quant.	(1	e Aquisição R\$)	*Preço Aquisição produtor o ou agroeco	orgânicos ológicos
<u> </u>				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.	Кg	470	R\$ 3,50	R\$ 1.645,00		
02	Feijão carioca, Grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Saco de 50kg	Kg	700	R\$ 7,90	R\$ 5.530,00		
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\$ 3,30	R\$ 1.320,00		
04	Alface, verdura de boa qualidade, com folhas verdes, firmes, e bem desenvolvidas. Livres de terra, apresentando folhas limpas. Com excelente qualidade.	Pct	210	R\$ 3,50	R\$ 735,00		
05	Beterraba, de primeira, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos,	Kg	400	R\$ 6,15	R\$ 2.460,00		

	Γ	1	ı	T	
	devendo ser bem				
	desenvolvidas.				
06	Banana prata, fruta de boa	Kg	1040	R\$ 7,00	R\$
	qualidade, sem defeitos				7.280,00
	sérios apresentando				
	tamanho, cor, e formação				
	uniforme, bem				
	desenvolvida e de aspecto				
	fresco.				
07	Couve, verdura de boa	Pct	90	R\$ 3,00	R\$ 270,00
"	qualidade, com folhas		"	11.4 5,55	1.4 = 7 5,00
	verdes, firmes, e bem				
	desenvolvidas. Livres de				
	terra, apresentando folhas				
	•				
	'				
	qualidade.	D-4	60	P¢ 2.00	P¢ 204 00
08	<u>Cheiro verde</u> , composto por	Pct	68	R\$ 3,00	R\$ 204,00
1	coentro e cebolinha verde.				
1	De primeira qualidade,				
1	coloração uniforme, fresca,				
<u> </u>	firmes e bem desenvolvidas.			!	+ . + . +
09	Mandioca, de primeira,	Kg	500	R\$ 3,50	R\$
	fresca, compacta e firme,				1.750,00
	sem lesões de origem, sem				
	rachaduras, sem danos				
	físicos e mecânicos,				
	devendo ser bem				
	desenvolvidas.				
10	Mamão, tipo papaia. Bem	Kg	500	R\$ 3,50	R\$
	desenvolvido, médio,				1.750,00
	amadurecimento com				
	tamanho e cor uniformes,				
	firme e sem manchas.				
	Isenta de danos físicos e				
	mecânicos, decorrente do				
	transporte e manuseio.				
11	Laranja, padrão médio. Não	Kg	750	R\$ 5,00	R\$
	poderá estar fora do				3.750,00
	tamanho, peso, graus de				
	maturação (próprio para o				
	consumo durante a				
	semana), coloração formato				
	específicos do produto. Não				
	conter danos por pragas,				
1	doenças ou danos				
	mecânicos. Não serão				
	tolerados defeitos graves				
	(podridão, danos				
1	profundos, passadas).				
12	Inhame. Produto de boa	Kg	300	R\$ 3,50	R\$
12	qualidade e sem defeitos	'\g	300	11.5 5,50	1.050,00
	I				1.030,00
1	grosseiros, com rachaduras,				
1	perfurações e cortes. Com				
1				1	i I I
	aspecto, aroma e sabor				
	típicos do produto. De				
	I -				

	I	Ι.,		54 6 55	·	1	1
13	<u>Pimentão</u> , verde, de boa	Kg	80	R\$ 4,00	R\$ 320,00		
	qualidade e de aspecto						
	fresco, sem defeitos e sinais						
	de deterioração.						
14	<u>Repolho,</u> verde, de boa	Kg	260	R\$ 3,50	R\$ 910,00		
	qualidade, sem traços de						
	descoloração, turgentes,						
	intactas, firmes, e bem						
	desenvolvidas. Excelente						
	grau de limpeza, livres de						
	terra, restos vegetais e						
	materiais estranhos.						
15	Acelga - Acelga tipo extra in	Pct	400	R\$ 3,30	R\$1.320,0		
-	natura de ótima qualidade,	' ' '	400	11,5 3,50	0		
	sem defeitos, com folhas						
	verdes novas, sem traços de						
	1						
	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.						
	I .						
	Acondicionada em sacos						
	plásticos transparentes						
	próprios para alimentos.						
	Obedecer ao Código						
	Sanitário e demais normas e						
	legislações sanitárias em						
	vigor. Molho grande						
16	Almeirão in	Pct	600	R\$ 6,00	R\$3.600,0		
	natura de ótima qualidade,				0		
	sem defeitos, com folhas						
	verdes, sem traços de						
l L	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					
 				54.4.55	242 422 2	
17	Brócolis - Brócolis in natura	Kg	600	R\$ 4,00	R\$2.400,0	
	de ótima qualidade, sem				0	
	defeitos, suficientemente					
11	l					
	desenvolvidos com aspecto,					
	aroma, sabor típico da					
	aroma, sabor típico da variedade, tamanho médio a					
	aroma, sabor típico da variedade, tamanho médio a grande. Não apresentar					
	aroma, sabor típico da variedade, tamanho médio a grande. Não apresentar caules e folhas; as flores					
	aroma, sabor típico da variedade, tamanho médio a grande. Não apresentar caules e folhas; as flores devem ser verdes, sem					
	aroma, sabor típico da variedade, tamanho médio a grande. Não apresentar caules e folhas; as flores devem ser verdes, sem traços de descoloração. Ser					
	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					
	aroma, sabor típico da variedade, tamanho médio a grande. Não apresentar caules e folhas; as flores devem ser verdes, sem traços de descoloração. Ser					
	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					
	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					
	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					
	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					
	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					
	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					
	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					
	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,					
	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					
	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 ás					
	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					
	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 ás					
	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 ás folhas e flores; estar isento de umidade externa					
	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 ás folhas e flores; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor					
	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 ás folhas e flores; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de					
	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 ás folhas e flores; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes;					
	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 ás folhas e flores; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; Acondicionado em sacos					
	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 ás folhas e flores; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; Acondicionado em sacos plásticos transparentes					
	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 ás 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.					
	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 ás 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					
	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 ás 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.					
	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 ás 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					
	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 ás 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					

R\$ Cará - De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem fisica ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme. 19	
sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme. 19 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	
ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme. 19 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	
cortes, tamanho e coloração uniforme. 19 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	
uniforme. 19 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	
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	
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	
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 fisica ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de	
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 fisica ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de	
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	
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	
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	
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 firesco 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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	ı
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de	
aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de	
umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de	
odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de	
livre de resíduos de	
fertilizantes; obedecer ao	
Código Sanitário e demais	
normas e legislações	
sanitárias em vigor.	
20 Couve-flor: Couve-flor in Kg 100 R\$ 4,00 R\$ 400,00	
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	1
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						
	1 *						
	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.						
21	Goiaba - Características	Kg	200	R\$ 5,00	R\$		
	técnicas: fugi ou gala, classe	"		,	1.000,00		
	de 70 à 100mm, tipo				2.000,00		
	categoria I, conforme						
	inscrição normativa n° 50 de						
	1						
	03/09/2002. Deve apresentar						
	as características de						
	qualidade, bem formadas,						
	com coloração própria,						
	superficie lisa, livre de						
	danos mecânicos,						
	fisiológicos, pragas e						
	doenças, estar em perfeitas						
	condições de conservação e						
	maturação. Isento de						
	substâncias nocivas a saúde,						
	I .						
	permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei.						
 		1/-	20	DĆ 4.00	P¢ 00 00		
	<u>Limão</u> - LIMÃO – In	Kg	20	R\$ 4,00	R\$ 80,00		
	Natura, 1ª qualidade - peso						
	médio 60 g, casca lisa livre						
	de fungos. Deverá ser						
	transportado em carros						
	higienizados em temperatura						
	ambiente.						
23	Manga - Características	Kg	65	R\$ 3,00	R\$ 195,00		
	técnicas: fugi ou gala, classe						
	de 70 à 100mm, tipo						
	categoria I, conforme						
	inscrição normativa n° 50 de						
	03/09/2002. Deve apresentar						
	1						
	II						
	qualidade, bem formadas,						
	com coloração própria,						
	superficie lisa, livre de						
	danos mecânicos,						
	fisiológicos, pragas e						
	doenças, estar em perfeitas						
	condições de conservação e						
11	maturação. Isento de						
				ī	i	1	
	substâncias nocivas a saúde,						
	substâncias nocivas a saúde,						
24	substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei.	Pct	250	R\$ 3.00	R\$ 750.00		
24	substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas	Pct	250	R\$ 3,00	R\$ 750,00		

	sem traços de descoloração,					
11	com aspecto de cor e cheiro					
H	de sabor próprio, livre de					
H	sujidades, parasitas e larvas.					
H	Acondicionado em sacos					
H	I .					
H	plásticos transparentes					
H	próprios para alimentos.					
H	Obedecer ao Código					
H	Sanitário e demais normas e					
H	legislações sanitárias em					
	vigor					
25	Melancia de tamanho	Unid	60	R\$ 30,00	R\$	
H	regular, de 1ª qualidade,				1.800,00	
H	redonda, casca lisa, graúda,				'	
H	livre de sujidades, parasitas					
H	e larvas, tamanho e					
H	coloração uniformes,					
Π						
Π						
11	desenvolvida e madura, com					
	polpa firme e intacta,					
Π	fornecimento a granel,					
	pesando entre 12 Kg cada.					
26	Melão - Características	Kg	180	R\$ 5,00	R\$ 900,00	
	técnicas: fugi ou gala, classe					
H	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,					
	superficie lisa, livre de					
	danos mecânicos,					
	fisiológicos, pragas e					
Π	doenças, estar em perfeitas					
	condições de conservação e					
	maturação. Isento de					
Π	substâncias nocivas a saúde,					
Π	permitindo apenas					
	tolerâncias previstas em Lei.					
27	<u>Tangerina</u> - Características	Kg	300	R\$ 6,00	R\$	
	técnicas: fugi ou gala, classe	"		-+ -,	1.800,00	
	de 70 à 100mm, tipo					
Π	categoria I, conforme					
Π	inscrição normativa n° 50 de					
	03/09/2002. Deve apresentar					
Π	as características de					
Π	qualidade, bem formadas,					
Π	com coloração própria,					
	superfície lisa, livre de					
	danos mecânicos,					
	fisiológicos, pragas e					
	doenças, estar em perfeitas					
	condições de conservação e					
	maturação. Isento de					
11	substâncias nocivas à saúde,					
			ı		ī	

	permitindo apenas					
	tolerâncias previstas em Lei.					
28	Milho Verde (in natura):	Kg	140	R\$ 15,00	R\$	
	Milho verde in natura,	"		, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	2.100,00	
	apresentação em espiga sem					
	palha, tamanho médio a					
	grande, com coloração dos					
	grãos amarelo claro. Deve					
	estar integro, 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. Devera'					
	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 liquido médio					
	total de 01 Quilo. Obedecer					
	ao Código Sanitário e					
	demais normas e legislações					
	sanitárias em vigor.					
	SEMSA-2000.					
29	Pepino - Pepino comum in	Kg	75	R\$ 4,00	R\$ 300,00	
	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					
30	Pêssego - Características	Kg	80	R\$ 12,00	R\$ 960,00	
30	técnicas: fugi ou gala, classe	<u>"</u> 8	00	N.3 12,00	טט,טסכ כּח	
	de 70 à 100mm, tipo					
	categoria I, conforme					
	inscrição normativa nº 50 de					
	03/09/2002. Deve apresentar					

as características de	ı [1
qualidade, bem formadas,	ı [1
com coloração própria,	ı [1
superficie lisa, livre de	ı [1
danos mecânicos,	ı [1
	ı [1
fisiológicos, pragas e	ı [1
doenças, estar em perfeitas	ı [1
condições de conservação e	ı [1
maturação. Isento de	ı [1
substâncias nocivas à saúde,	ı [
permitindo apenas	ı [
tolerâncias previstas em Lei.	ı [
Tomate – Características Kg 300 R\$ 9,00 R\$		
técnicas: grupo oblongo ou 2.700,00	ı [
	ı [
redondo, subgrupo verde	ı [
maduro à pintado. Tipo	ı [
especial, pesando entre 100	ı [
à 200 g a unidade, de acordo	ı [
com a Portaria M.A n° 553	ı [
de 30/08/95. Deve	ı [
apresentar características do		
cultivar bem definidas, estar	ı [
fisiologicamente		
desenvolvidas, bem		
formadas, com coloração	ı [
própria, livre de danos		
mecânicos, fisiológicos,	ı [
pragas e doenças, estar em		
	ı [
perfeitas condições de	ı [
conservação e maturação.	ı [
Isento de substâncias	ı [
nocivas à saúde, permitindo	ı [
apenas as tolerâncias	ı [
previstas em lei.		
Coentro- Coloração Pct 40 R\$ 3,00 R\$ 120,00		
uniforme, fresca, firme,	ı [
intacta, isenta de	ı [
enfermidades, sujidades,	ı [
parasitas e larvas. Extra,	ı [
molhos pequenos. Molho	ı [
grande	ı [
Vagem: Vagem in natura. Kg 40 R\$ 5,00 R\$ 200,00	 	
	ı [
(Limpa, firme, fresca, sem	ı [
manchas ou partes	. I	1
Lamalandar Tamanha I I I I	' I	
amolecidas. Tamanho médio).		

^{*}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 Saldo reprogramado fonte Federal 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 dispões sobre o PNAE. Os interessados deverão apresentar a documentação prevista no item 3 e 4 desta chamada, que serão acondicionados em envelopes lacrados nos quais se identifiquem, externamente: nome do fornecedor e o número da Chamada Pública. OS ENVELOPES COM DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO E COM O PROJETO DE VENDA será aberto na Escola às: 14 horas do dia 08 de março de 2022 em audiência pública, devidamente registrada em ATA. 3.1. ENVELOPE № 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, 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 № 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 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 № 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 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 especifica, dos itens 3.1, 3.2 e 3.3, deverá ser comprovada com a apresentação de:

- I C<u>ópia do registro do estabelecimento</u> 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 <u>Cópia do registro do estabelecimento e a cópia do registro da bebida específica</u> 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 <u>cópia do Alvará Sanitário do estabelecimento</u> 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 - <u>cópia do Alvará Sanitário do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis</u> 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 dispões 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 <u>consenso entre as partes</u>, 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 <u>Brasil</u>, 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 <u>Arthur Antônio Fernandes</u>, localizada à <u>Av. Oscar Murta</u>, № <u>463</u>, <u>Centro</u>, <u>Coronel Murta/MG</u> CEP <u>39635-000</u>

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 Gerias 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 X 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, 16 de fevereiro de 2022.

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

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

ANEXO I DO EDITAL 01/2022 - 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	Saldo reprogramado recurso federal	Av. Oscar Murta, Nº 463, Centro-Coronel Murta-CEP 39635-000	(33) 3735-1206 escola.146676@educacao.mg.gov.b r
02	Coronel Murta	E. E. Coronel Mariano Murta Fernandes	19.629.369/0001-96	Coronel Mariano Murta	Saldo reprogramado recurso federal	Av. Mestra Lourdes, Nº 115, Centro, Coronel Murta- MG CEP 39635-000	(33)3735-1207 escola.146650@educacao.mg.gov.b <u>r</u>

ANEXO II DO EDITAL 01/2022

RELAÇÃO DE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM QUANTIDADE POR CAIXA ESCOLAR

FONTE 36

		ESCOLAS / QUANTIDADES						
PRODUTOS	UNIDAD (E.E. ARTHUR ANTÔNIO FERNANDES	E.E.CORONEL MARIANO MURTA			TOTAL	preço por unidade (R\$)	TOTAL
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	150	320				R\$ 3,50	R\$ 1.645,00
Feijão carioca , tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades.	Kg	350	350				R\$ 7,90	R\$ 5.530,00
Abóbora, madura, de primeira qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos, padrão médio e uniforme, cor e sabor característico.		100	300				R\$ 3,30	R\$ 1.320,00
Alface, verdura de boa qualidade, com folhas verdes, firmes, e bem desenvolvidas. Livres de terra, apresentando folhas limpas. Com excelente qualidade.		160	50				R\$ 3,50	R\$ 735,00
Beterraba , de primeira, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas.		100	300				R\$ 6,15	R\$ 2.460,00
Banana prata, fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor, e formação uniforme, bem desenvolvida e de aspecto fresco.		540	500				R\$ 7,00	R\$ 7.280,00
Couve, verdura de boa qualidade, com folhas verdes, firmes, e bem desenvolvidas. Livres de terra, apresentando folhas limpas. Com excelente qualidade.		45	45				R\$ 3,00	R\$ 270,00

Cheiro verde, composto por coentro e cebolinha verde. De primeira qualidade, coloração uniforme, fresca, firmes e bem desenvolvidas		34	34			R\$ 3,00	R\$ 204,00
Mandioca, de primeira, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas.		100	400			R\$ 3,50	R\$ 1.750,00
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.	Kα	250	250			R\$ 3,50	R\$ 1.750,00
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	500	250			R\$ 5,00	R\$ 3.750,00
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.	Kα	100	200			R\$ 3,50	R\$ 1.050,00
Pimentão , verde, de boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeitos e sinais de deterioração	Kg	40	40			R\$ 4,00	R\$ 320,00
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		60	200			R\$ 3,50	R\$ 910,00
Acelga- Acelga tipo extra in natura de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes novas, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. 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	Pct	200	200			R\$ 3.30	R\$ 1.320,00

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							
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	200	400			R\$6,00	R\$ 3.600,00
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 ás 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	200	400			R\$4,00	R\$ 2.400,00
Cará De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme.		35	35			R\$ 4,00	R\$ 280,00

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 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	200			R\$ 4,00	R\$1.200,00
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			R\$ 4,00	R\$400,00
Goiaba - Características técnicas: fugi ou gala, classe de 70 à 100mm, tipo categoria I, conforme inscrição normativa n° 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 a saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei	Kg	100	100			R\$ 5,00	R\$ 1.000,00
Limão- In Natura, 1ª qualidade - peso médio 60 g, casca lisa livre de fungos. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.		10	10			R\$4,00	R\$ 80,00

Manga - Características técnicas: fugi ou gala, classe de 70 à 100mm, tipo categoria I, conforme inscrição normativa n° 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 a saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei	Kg	45	20			R\$3,00	R\$ 195,00
Manjericão- Manjericão 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 ac Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor-	Pct	50	200			R\$ 3,00	R\$ 750,00
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			R\$ 30,00	R\$ 1.800,00
Melão - Características técnicas: fugi ou gala, classe de 70 à 100mm, tipo categoria I, conforme inscrição normativa n° 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 a saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei	Kg	130	50			R\$5,00	R\$ 900,00
Tangerina - Características técnicas: fugi ou gala, classe de 70 à 100mm, tipo categoria I, conforme inscrição normativa n° 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			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 integro, com grãos inteiros, sem podridão, fungos Cheiro característico do produto, bem desenvolvido, com grão de maturidade adequada. Isento de larvas, insetos e parasitas, bem	Kg	70	70			R\$15,00	R\$ 2.100,00

como de danos por estes provocados. Devera' 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.							
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	25	50			R\$ 4,00	R\$ 300,00
Pêssego - Características técnicas: fugi ou gala, classe de 70 à 100mm, tipo categoria I, conforme inscrição normativa n° 50 de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superficie 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	40	40			R\$12,00	R\$ 960,00
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 n° 553 de 30/08/95. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar físiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, físiológicos, 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			R\$ 9,00	R\$ 2.700,00
Coentro- Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos. Molho grande		20	20			R\$ 3,00	R\$ 120,00
Vagem: Vagem in natura. (Limpa, firme, fresca, sem manchas ou partes amolecidas. Tamanho médio	Kg	30	10			R\$5,00	R\$ 200,00

TOTAL								R\$ 51.079,00
-------	--	--	--	--	--	--	--	---------------

ANEXO III DO EDITAL - CRONOGRAMA DE ENTREGA

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022 Fonte 36

								Pe	riodicida	de de en	trega (Ex	: diária,	semanal	, etc)				
ITEM	PRODUTO	ESCOLA	QTDE	UNID.	Data			T			\dashv								
					29/0 3	18/0 4	26/0 4	17/0 5	25/0 5	31/0 5	14/0 6	28/0 6	05/0 7						
01	Cenoura	E.E. Arthur Antônio Fernandes	150	KG	15	15	15	15	20	20	20	15	15						
		E.E. Coronel Mariano Murta	320	KG	30	30	40	40	40	40	40	30	30						
02	Feijão Carioca	E.E. Arthur Antônio Fernandes	350	KG	50	50	50	-	50		50	50	50						
		E.E. Coronel Mariano Murta	350	KG	50	50	50	-	50		50	50	50						

03	Abóbora	E.E. Arthur Antônio Fernandes	100	KG	10	15	10	15	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	160	Pct	15	20	15	15	20	15	20	20	20			
		E.E. Coronel Mariano Murta	50	Pct	05	06	06	06	05	06	05	06	05			
05	Beterraba	E.E. Arthur Antônio Fernandes	100	KG	10	15	10	15	10	10	10	10	10			
		E.E. Coronel Mariano Murta	300	KG	30	45	30	45	30	30	30	30	30			
06	Banana Prata	E.E. Arthur Antônio Fernandes	540	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60			
		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	10	15	10	15	10	10	10	10	10			
		E.E. Coronel Mariano Murta	400	KG	50	40	50	40	50	40	50	40	40			
10	Mamão	E.E. Arthur Antônio Fernandes	250	KG	25	35	25	40	25	25	25	25	25			
		E.E. Coronel Mariano Murta	250	KG	25	35	25	40	25	25	25	25	25			
11	Laranja	E.E. Arthur Antônio Fernandes	500	KG	60	60	50	60	50	60	50	60	50			
		E.E. Coronel Mariano Murta	250	KG	30	30	25	30	25	30	25	30	25			
12	Inhame	E.E. Arthur Antônio Fernandes	100	KG	10	15	10	15	10	10	10	10	10			
		E.E. Coronel Mariano Murta	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20			

13	Pimentão	E.E. Arthur Antônio Fernandes	40	KG	04	05	04	05	04	05	04	05	04				
		E.E. Coronel Mariano Murta	40	KG	04	05	04	05	04	05	04	05	04				
14	Repolho	E.E. Arthur Antônio Fernandes	60	KG	06	07	06	07	06	07	07	07	07				
		E.E. Coronel Mariano Murta	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20				
15	Acelga	E.E. Arthur Antônio Fernandes	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20				
		E.E. Coronel Mariano Murta	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20				
16	Almeirão	E.E. Arthur Antônio Fernandes	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20				
		E.E. Coronel Mariano Murta	400	KG	40	60	40	60	40	40	40	40	40				
17	Brócolis	E.E. Arthur Antônio Fernandes	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20				
		E.E. Coronel Mariano Murta	400	KG	40	60	40	60	40	40	40	40	40				

18	Cará	E.E. Arthur Antônio Fernandes	35	KG	04	03	04	04	04	04	04	04	04				
		E.E. Coronel Mariano Murta	35	KG	04	03	04	04	04	04	04	04	04				
19	Chuchu	E.E. Arthur Antônio Fernandes	100	KG	10	15	10	15	10	10	10	10	10				
		E.E. Coronel Mariano Murta	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20				
20	Couve-flor	E.E. Arthur Antônio Fernandes	50	KG	05	06	06	06	05	06	05	06	05				
		E.E. Coronel Mariano Murta	50	KG	05	06	06	06	05	06	05	06	05				
21	Goiaba	E.E. Arthur Antônio Fernandes	100	KG	10	15	10	15	10	10	10	10	10				
		E.E. Coronel Mariano Murta	100	KG	10	15	10	15	10	10	10	10	10				
22	Limão	E.E. Arthur Antônio Fernandes	10	KG	01	02	01	01	01	01	01	01	01				
		E.E. Coronel Mariano Murta	10	KG	01	02	01	01	01	01	01	01	01				

23	Manga	E.E. Arthur Antônio Fernandes	45	KG	05	05	05	05	05	05	05	05	05			
		E.E. Coronel Mariano Murta	20	KG	02	03	02	02	02	03	02	02	02			
24	Manjericã o	E.E. Arthur Antônio Fernandes	50	KG	05	06	06	06	05	06	05	06	05			
		E.E. Coronel Mariano Murta	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20			
25	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			
26	Melão	E.E. Arthur Antônio Fernandes	130	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	10			
		E.E. Coronel Mariano Murta	50	KG	05	06	06	06	05	06	05	06	05			
27	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			

28	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			
29	Pepino	E.E. Arthur Antônio Fernandes	25	KG	03	02	03	02	03	03	03	03	03			
		E.E. Coronel Mariano Murta	50	KG	05	06	06	06	05	06	05	06	05			
30	Pêssego	E.E. Arthur Antônio Fernandes	40	KG	05	04	05	04	05	04	05	04	04			
		E.E. Coronel Mariano Murta	40	KG	05	04	05	04	05	04	05	04	04			
31	Tomate	E.E. Arthur Antônio Fernandes	100	KG	10	15	10	15	10	10	10	10	10			
		E.E. Coronel Mariano Murta	200	KG	20	30	20	30	20	20	20	20	20			
32	Coentro	E.E. Arthur Antônio Fernandes	20	Pct	02	03	02	02	02	03	02	02	02			
		E.E. Coronel Mariano Murta	20	Pct	02	03	02	02	02	03	02	02	02			

33	Vagem	E.E. Arthur Antônio Fernandes	30	KG	03	04	03	04	03	03	04	03	03				
		E.E. Coronel Mariano Murta	10	KG	01	01	02	01	01	01	01	01	01				

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.

ANEXO IV - A DO EDITAL – DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO - INDIVIDUAL

Eu		DAP nº		, CPF nº
	, residente		domiciliado	
declaro que os gênero	so V, do § 1º do artig os alimentícios relacion Pública nº <u>01/2022</u> , sã	ados no P	rojeto de Venda a	presentado no
Por ser a expressão o assino a presente.	da verdade, sob pena (de respon	sabilidade perant	e a lei, dato e
		de	de 20)
_	Fornec	edor		

ANEXO IV - B DO EDITAL - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO - GRUPO INFORMAL

Os agricultores do Grupo Informal participantes da Chamada Pública nº <u>01/2022</u>, em cumprimento ao inciso V, do § 2º do artigo 36 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, declaram que os gêneros alimentícios relacionados no Projeto de Venda são oriundos de produção própria.

Por ser a expressão da verdade, sob pena de responsabilidade perante a lei, dato e assino a presente.

Assinatura do Agricultor	Assinatura do Agricultor
Nº da DAP	Nº da DAP
Nº CPF:	Nº CPF:
Assinatura do Agricultor	Assinatura do Agricultor
Nº da DAP	Nº da DAP
Nº CPF:	Nº CPF:
Assinatura do Agricultor	Assinatura do Agricultor
Nº da DAP	Nº da DAP
Nº CDE.	Nº CÞE∙

ANEXO IV - C - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO - GRUPO FORMAL

A Cooperativa/Associação	DAP	nº
, CNPJ nº,	sedia	à
	,	em
cumprimento ao inciso VI, do § 3º do artigo 36 da Resolução CD/FNDE nº 0		
que os gêneros alimentícios relacionados no Projeto de Venda apresentado	•	
Chamada Pública nº <u>01/2022</u> , são produzidos pelos associados/cooperados Projeto de Venda.	relacionado	s no
Por ser a expressão da verdade, sob pena de responsabilidade perante a le presente.	i, dato e ass	ino a
de de 20	·	
Representante legal da Cooperativa/Associação		
CPF:		

ANEXO V - A DO EDITAL - PROJETO DE VENDA PROPOSTO FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL / CHAMADA PÚBLICA №___

I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR									
	FOR	NECEDOR (A)	INDIVI	DUAL					
1. Nome do Proponente	:				2. CPF:				
3. Endereço:		4. Mu	ınicípic	/UF:		5. CEP:			
6. № DAP Física:	7. DDD/Fon	7. DDD/Fone:			8. E-mail (quando houver):				
9. Banco:	10. Nº Agêr	ıcia:	11. N	º da Co	Conta Corrente:				
II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS									
Produto	Unidad	le		ntidad e	Entr	Cronograma de intrega dos produtos, conforme Edital.			
III – IDENTIFICAÇÃO	DA ENTIDAD	E EXECUTOR	A DO P	NAE/F	NDE/M	EC: C	AIXA ESCOLAR		
1. Nome da Caixa Escola	r:	2. CNPJ:			3. Mur	nicípio	o/UF:		
4. Endereço:					5. Fone	e:			
6. Nome do representar	ite legal:		7. CPI	Ē:					
Declaro estar de acordo acima conferem com as		=		neste į	orojeto e	e que	as informações		
Local e Data:	Assinatura (Individual:	do Fornecedo	or	CPF:					
ANEXO	V – B - PROJE	TO DE VEND	A PROI	POSTO	PARA C	S GR	UPOS		

INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA №
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FONECEDORES
GRUPO INFORMAL

1. Nome do Proponente					2. CPF:						
3. Endereço:			4. Municíp	oio/	UF:		5. CEP:				
6. E-mail (quando houve	er):				7. Fone:		•				
8. Organizado por En Articuladora: () Sim () Nã			ome da Entidade Articuladora do houver):								
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES											
Nome do Agricultor (a) Familiar:	2. CPF	:	3. DAP:		4. Banco		5. N Agência:		6. Nº Cont Corrente:		
III – IDENTIFICAÇÂ	ÃO DA E	NTID	ADE EXECUT	ΓOR	A DO PNA	Æ/	FNDE/MEC	C: C	AIXA ESCOLAR		
1. Nome da Caixa Escola	ır:		2. CNPJ:				3. Munici	ípio	/UF:		
4. Endereço:							5. DDD/F	one	2:		
6. Nome do representar	nte e e-r	mail:					7. CPF:				
	VI – R	ELAÇÂ	ĂO DE FORN	IEC	EDORES E	PR	RODUTOS				
Nome do Agricultor (Familiar:	I / Prodi		ito I				4. Quantidade		5. Valor Total ր agricultor	por	

			Total do projet	o R\$:			
		V – TOTALIZAÇÃ	O POR PRODUTO				
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	5. Valor Total por Produto		Cronograma de ega dos Produtos, orme Edital.		
	Total	do projeto R\$:					
Declaro estar de ao		=	elecidas neste projeto e dições de fornecimento	-	is informações acima		
Local e Data:	Assi	natura do Repre Infori	Fone	e/E-mail/CPF:			
Local e Data:		do Agricultor (as nformal) Fornecedores (as) do		Assinatura		

ANEXO V - C DO EDITAL - PROJETO DE VENDA PROPOSTO GRUPO FORMAL

PROJETO DE V	VENDA DE GÊNEROS ALIME	NTÍCIOS DA	AGRICULTURA FAMILIAR P	ARA AI	IMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
	IDENTIFICAÇÃO DA PROPOS	TA DE ATEN	IDIMENTO AO EDITAL / CH	AMADA	A PÚBLICA №
	I-	IDENTIFICA	ÇÃO DOS FORNECEDORES		
		GF	RUPO FORMAL		
1. Nome do Propone	nte:			2. CN	PJ:
3. Endereço:				4. Mu	ınicípio/UF:
5. E-mail:		6. DDD/Fo	ne:	7. CE	P:
8. № DAP Jurídica:		9. Banco:	10. Agência:		11. № da Conta:
12. Nº de Associados:	13. № de Associados de ac	ordo com a	Lei nº 11.326/06:	14. N	º de Associados com DAP Física:
15. Nome do represe	entante legal:	16. CPF		17. D	DD/Fone:
18. Endereço:				19. N	lunicípio/UF:
	II – IDENTIFICAÇÃ	ÃO DA ENTI	DADE EXECUTORA DO PNA	E/FNDI	E/MEC
1. Caixa Escolar:		2. CNPJ:		3. Mu	unicípio/UF:
4. Endereço:				5. DD	D/Fone:
6. Nome do Presiden	te da Caixa Escolar e e-mail:			7. CP	F:
	III – R	ELAÇÃO DE	AGRICULTORES E PRODUTO	OS	

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Cronograma de entrega dos produtos

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:

ANEXO VI - A DO EDITAL – DECLARAÇÃO RESPEITO AO LIMITE DE VENDA – PESSOA FÍSICA (AGRICULTORES DE GRUPO INFORMAL E AGRICULTOR INDIVIDUAL)

Declaro sob as per R\$ 40.000,00 de v caixas escolares o que determina o i	venda para o Pro las escolas estac	ograma Naciona duais de Minas	al de Alimentação Gerais, estando	Escolar - PNAE, em conformidade	para as com o
os gêneros alimen	tícios da Chamad	la Publica nº <u>01</u> ,			
		Nome do Forn	ecedor		
		CPF:			
		Nº DAP:	, ,		

ANEXO VI - B DO EDITAL - DECLARAÇÃO RESPEITO AO LIMITE DE VENDA – PESSOA JURÍDICA

_											_
Α _						inscrita	no	CNPJ	sob	0	nº
					na	pessoa	do	seu	repres	senta	ınte
						,	ortad	or d	o CI	PF	nº
			, de	clara so	b as	penas da	Lei d	ue até	a dat	a de	este
CD/F para	imento não a NDE nº 21/2 as caixas e ros alimentíci	021, de ven scolares das	da para o s escolas	Prograr estadua	na Na iis de	cional de	Alimer	ntação I	Éscolar	- PN	ΙΑΕ,
			, c	de		(le				
			Non	ne do Fo	rneced	lor					

Nº DAP:

ANEXO IX DO EDITAL – LISTA SUBSTITUIÇÕES

Produto solicitado	Produto para Substituição			

Vegetais Grupo A: Abobrinha, Acelga, Agrião, Alface, Almeirão, Berinjela, Bertalha, Brócolis, Chicória, Couve, Couve flor, Espinafre, Jiló, Maxixe, Mostarda, Ora-pro-nobis, Rabanete, Repolho, Rúcula, Serralha, Pimentão, Pepino, Taioba, Tomate.

Vegetais Grupo B: Abóbora moranga, Beterraba, Cenoura, Chuchu, Nabo, Quiabo, Vagem.

Vegetais Grupo C: Batata Baroa, Batata inglesa, Batata doce, Inhame, Mandioca.

Frutas Grupo A: Abacaxi, Carambola, Goiaba, Laranja, Lima, Melancia, Melão, Morango, Pêssego, Tangerina.

Frutas Grupo B: Ameixa, Amora, Banana d'água, Banana Maçã, Banana Prata, Banana Caturra, Caqui, Figo, Fruta do Conde, Jaca, Jambo, Maçã, Mamão, Manga, Pêra, Maracujá, Pitanga.