



EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO Nº 02/2022
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

DATA DA REALIZAÇÃO: 18/03/2022.

HORÁRIO: 09:00 horas.

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: Sala do Setor de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul, na Rua Carlos Alberto Ribeiro, nº 21, Centro, Bocaiúva do Sul – PR.

VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO: R\$ 165.186,96 (Cento e sessenta e cinco mil, cento e oitenta e seis reais e noventa e seis centavos).

PREÂMBULO

Chamamento Público para Credenciamento nº 02/2022, para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART. 14 DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE.

O Município de Bocaiúva do Sul, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Carlos Alberto Ribeiro, nº 21, inscrita no CNPJ sob nº 76.105.592/0001-78, representada neste ato pela Prefeito Municipal, Antonio Luiz Gusso, por intermédio da sua Comissão Permanente de Licitação, vem realizar Chamamento Público para Credenciamento de Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART. 14 DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE, para um período de 12 (doze) meses.

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda, conforme consta neste edital.

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamamento Público é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART. 14 DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE**, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Item	Especificação dos Produtos	Unidade	Total	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	Abobrinha Verde extra AA, in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas,	KG	300	2,41	723,00



	umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte				
2	AGRIÃO - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	MAÇO	200	3,80	760,00
3	Alface Crespa ou Lisa - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	UNID	1200	4,00	4.800,00
4	Alho Branco em Cabeça - Descrição: Firme e intacto sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A Granel ou embalagem de 500g	KG	151	23,26	3.512,26
5	Batata inglesa – lavada, in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	2000	4,80	9.600,00
6	Beterraba - lavada, in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	1000	2,60	2.600,00
7	Brócolis Japonês - com folhas e talos - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	UNID	200	4,80	960,00
8	Cebola - de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	KG	800	3,78	3.024,00
9	Caqui Fuyu - deve apresentar características da variedade, bem definidas, sem a manchas pretas, bem formadas, coloração própria, livre de quaisquer danos, pragas ou doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	600	6,97	4.182,00
10	Cenoura - lavada, in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	1000	3,00	3.000,00
11	Cheiro verde - de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta;	MAÇO	500	2,60	1.300,00



	isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio				
12	Chuchu - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	1000	4,50	4.500,00
13	Couve flor - com folhas e talos - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	UNID.	200	4,80	960,00
14	Couve manteiga – tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio. Maço 120g	MAÇO 120G	300	5,00	1.500,00
15	Espinafre – tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio. Maço 200g	MAÇO 200G	200	2,69	538,00
16	Feijão Carioca Tipo I – Descrição feijão branco: Feijão branco, tipo I novo; constituído de grãos inteiro e de tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos – características de acordo com a legislação vigente, código sanitário. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos de polietileno de 1kg. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.	KG	1000	7,99	7.990,00
17	Feijão preto tipo I – Descrição Feijão preto, tipo I novo; constituído de grãos inteiros e de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e seco – características de acordo com a legislação vigente, código sanitário. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos de polietileno de 1kg. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.	KG	2500	8,33	20.825,00
18	Maçã Fuji - deve apresentar características da variedade, bem definidas, sem a manchas pretas, bem formadas, coloração própria, livre de quaisquer danos, pragas ou doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso médio entre 50 e 60g por unidade	KG	2000	3,93	7.860,00
19	Mandioca Descascada congelada – descascada, congelada, tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	KG	400	6,99	2.796,00



20	Melancia – tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	KG	2000	1,90	3.800,00
21	Milho Verde em espiga com 3 palhas - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	2200	7,88	17.336,00
22	Morango congelado - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio. Kg	KG	1000	8,20	8.200,00
23	Pepino - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	2000	2,57	5.140,00
24	Rabanete sem folhas - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte.	KG	500	5,88	2.940,00
25	Repolho Branco - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	UNID	1230	2,25	2.767,50
26	RUCULA – tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio. Maço 200g	MAÇO	300	2,74	822,00
27	Tomate tipo longa vida - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	500	7,50	3.750,00
28	Vagem - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte.	KG	300	6,59	1.977,00
29	DOCE DE BANANA CASEIRO preparado de ingredientes são, isentas de matéria terrosa, detritos ou fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos de fruta. Não pode ser colorido ou aromatizado	KG	500	9,33	4.665,00



	artificialmente. É aceita a adição de acidulantes e pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou acidez da fruta. Embalagem plástica rígida ou vidro transparente, íntegra, atóxica e bem fechada, contendo etiqueta nutricional, validade, nome do produtor e CPF. Proveniente de local com licença sanitária.				
30	PÃO CASEIRO: pães fatiados em finas fatias, em embalagem plástica, contendo etiqueta nutricional, validade para temperatura ambiente e para congelamento, nome do produtor e CPF. Proveniente de local com licença sanitária. Peso médio de 800g por pacote	800G	1120	8,91	9.979,20
31	BOLACHA CASEIRA produzida de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, deve ser de boa qualidade, macia, boa aparência, massa leve e aerada, bem assada de cor dourada homogênea. Embalados em plástico transparente de 2kg, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade, ingredientes, e aviso sobre glúten e lactose. Serão rejeitadas bolachas secas esfareladas, queimadas ou mal assadas.	KG	1200	18,65	22.380,00

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 04/2015, Art.29, §3º).

1.2. A definição dos preços observou o §1º do art. 31 da Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020.

1.3. O valor máximo global estimado para este Chamamento Público é de R\$ 165.186,96 (Cento e sessenta e cinco mil, cento e oitenta e seis reais e noventa e seis centavos).

2. FONTE DE RECURSO

2.1. As despesas com a presente licitação terão seus custos cobertos com os recursos provenientes da Lei Orçamentária para o exercício de 2022, assim classificados:

Funcional Programática	Elemento	Principal	Despesa	Fonte
09.09.00.12.306.0018.2.076	3.3.90.32.05.00.00	365	4698	128
09.09.00.12.306.0018.2.077	3.3.90.32.05.00.00	377	4700	128
09.09.00.12.306.0019.2.035	3.3.90.32.05.00.00	389	4693	128
09.09.00.12.306.0019.2.075	3.3.90.32.05.00.00	402	4696	128

2.1. As despesas que seguirem nos exercícios subsequentes correrão à conta das rubricas ou verbas específicas consignadas nos orçamentos do Município e as alterações se processarão por meio de simples procedimento administrativo.

3. APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

3.1. As Proponentes deverão protocolar no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul, no endereço Rua Carlos Alberto Ribeiro, nº 21, Centro, os envelopes da proposta e da habilitação, **até o dia 18 de março de 2022 às 09:00 horas**, devidamente fechados de forma indevassável, com os dizeres na parte externa e frontal:



NOME DO FORNECEDOR
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
ENVELOPE Nº 01
MUNICÍPIO DE BOCAIÚVA DO SUL
CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO Nº 02/2022

NOME DO FORNECEDOR
PROPOSTA DE PREÇOS
ENVELOPE Nº 02
MUNICÍPIO DE BOCAIÚVA DO SUL
CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO Nº 02/2022

3.2. Depois de protocolados, os envelopes da habilitação e da proposta deverão ser entregues diretamente à Comissão Permanente de Licitações, na sala de reuniões da Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul, em envelope lacrado conforme modelo acima estipulado.

4. DO ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo as Resoluções do FNDE referente ao PNAE.

4.2. 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:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

4.3. HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;



- c) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

4.4. HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- b) Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- d) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- e) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- f) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- g) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- h) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

5. DO ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

5.1. 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 II (modelo da Resolução FNDE n.º 04/2015).

5.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 20 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 10 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

5.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.

5.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor



Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

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

6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

6.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

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

- a) o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- b) o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.
- c) o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

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

- a) os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- b) os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- c) os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

6.4. Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 6.1 e 6.2.

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

6.5.1. Em caso de empate entre categorias de grupos distintos será observada a ordem contida na alínea c) do item 6.3.

6.6. 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.



7. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

7.1. O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar deverão apresentar amostras dos produtos por ele(s) cotados na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, com sede à Rua Benjamin Constant Teixeira, nº 1079, Centro, Bocaiúva do Sul – PR, em até 03 (três) dias após a classificação, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

7.2. O resultado da análise será publicado em até 07 dias após o prazo da apresentação das amostras.

8. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

8.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Item	Especificação dos Produtos	Unidade	EMPAC	DECAMP	Escola Lincarci Ribeiro Berti	Cmei Cantinho Do Céu	Cmei Criança Esperança	Total Fundamental	Frequência de entrega
1	Abobrinha Verde extra AA, in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	120	30	45	60	45	300	Semanal
2	AGRIÃO - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	MAÇO	80	20	30	40	30	200	2X SEMANA
3	Alface Crespa ou Lisa - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	UNID	480	120	180	240	180	1200	2X SEMANA
4	Alho Branco em Cabeça - Descrição: Firme e intacto sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A Granel ou embalagem de 500g	KG	60	15	23	30	23	151	Semanal
5	Batata inglesa – lavada, in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	800	200	300	400	300	2000	Semanal
6	Beterraba - lavada, in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	400	100	150	200	150	1000	Semanal



7	Brócolis Japonês - com folhas e talos - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	UNID	80	20	30	40	30	200	2X SEMANA
8	Cebola - de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	KG	320	80	120	160	120	800	Semanal
9	Caqui Fuyu - deve apresentar características da variedade, bem definidas, sem a manchas pretas, bem formadas, coloração própria, livre de quaisquer danos, pragas ou doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	240	60	90	120	90	600	Semanal
10	Cenoura - lavada, in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	400	100	150	200	150	1000	Semanal
11	Cheiro verde - de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	MAÇO	200	50	75	100	75	500	Semanal
12	Chuchu - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	400	100	150	200	150	1000	Semanal
13	Couve flor - com folhas e talos - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	UNID.	80	20	30	40	30	200	2X SEMANA
14	Couve manteiga – tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio. Maço 120g	MAÇO 120G	120	30	45	60	45	300	Semanal
15	Espinafre – tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio. Maço 200g	MAÇO 200G	80	20	30	40	30	200	Semanal



16	Feijão Carioca Tipo I – Descrição feijão branco: Feijão branco, tipo I novo; constituído de grãos inteiro e de tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos – características de acordo com a legislação vigente, código sanitário. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos de polietileno de 1kg. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.	KG	400	100	150	200	150	1000	Semanal
17	Feijão preto tipo I – Descrição Feijão preto, tipo I novo; constituído de grãos inteiros e de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e seco – características de acordo com a legislação vigente, código sanitário. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos de polietileno de 1kg. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.	KG	1000	250	375	500	375	2500	Semanal
18	Maçã Fuji - deve apresentar características da variedade, bem definidas, sem a manchas pretas, bem formadas, coloração própria, livre de quaisquer danos, pragas ou doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso médio entre 50 e 60g por unidade	KG	800	200	300	400	300	2000	Semanal
19	Mandioca Descascada congelada – descascada, congelada, tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	KG	160	40	60	80	60	400	Semanal
20	Melancia – tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	KG	800	200	300	400	300	2000	Semanal
21	Milho Verde em espiga com 3 palhas - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	880	220	330	440	330	2200	2X SEMANA
22	Morango congelado - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio. Kg	KG	400	100	150	200	150	1000	2X SEMANA
23	Pepino - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	800	200	300	400	300	2000	Semanal
24	Rabanete sem folhas - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte.	KG	200	50	75	100	75	500	Semanal



25	Repolho Branco - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	UNID	600	150	225	30	225	1230	Semanal
26	RUCULA – tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio. Maço 200g	MAÇO	120	30	45	60	45	300	2X SEMANA
27	Tomate tipo longa vida - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	200	50	75	100	75	500	Semanal
28	Vagem - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte.	KG	120	30	45	60	45	300	2X SEMANA
29	DOCE DE BANANA CASEIRO preparado de ingredientes são, isentas de matéria terrosa, detritos ou fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos de fruta. Não pode ser colorido ou aromatizado artificialmente. É aceita a adição de acidulantes e pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou acidez da fruta. Embalagem plástica rígida ou vidro transparente, íntegra, atóxica e bem fechada, contendo etiqueta nutricional, validade, nome do produtor e CPF. Proveniente de local com licença sanitária.	KG	200	50	75	100	75	500	Semanal
30	PÃO CASEIRO: pães fatiados em finas fatias, em embalagem plástica, contendo etiqueta nutricional, validade para temperatura ambiente e para congelamento, nome do produtor e CPF. Proveniente de local com licença sanitária. Peso médio de 800g por pacote	800G	400	120	180	240	180	1120	Semanal
31	BOLACHA CASEIRA produzida de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, deve ser de boa qualidade, macia, boa aparência, massa leve e aerada, bem assada de cor dourada homogênea. Embalados em plástico transparente de 2kg, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade, ingredientes, e aviso sobre glúten e lactose. Serão rejeitadas bolachas secas esfareladas, queimadas ou mal assadas.	KG	480	120	180	240	180	1200	Semanal

9. RECEBIMENTO E CONTROLE DO PRODUTO

9.1. O objeto desta licitação será entregue parceladamente, de acordo com os pedidos emitidos pela Secretaria Municipal de Educação, conforme as autorizações emitidas pelo Setor de Compras e Licitações, nos locais indicados no pedido.



9.2. No ato da entrega dos itens, o Termo de Recebimento e Entrega produtos da agricultura familiar deverá ser assinado por representante da Entidade Executora e do grupo fornecedor, além da anuência da Entidade Articuladora, no caso dos grupos informais.

9.3. A documentação fiscal será entregue no setor de pagamento do município:

- a) nota do produtor rural; ou,
- b) nota avulsa de Produtor Rural (adquirida junto as Prefeituras); ou,
- c) nota fiscal (grupo formal – cooperativa e associações com CNPJ).

10. PAGAMENTO

10.1. Os pagamentos decorrentes da entrega do objeto licitado efetivar-se-ão em até 30 dias **a partir do efetivo recebimento do produto** ou do **atesto da Nota Fiscal pelo secretário responsável**.

10.2. A Nota Fiscal deverá ser entregue acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Certificado de Regularidade do FGTS;
- b) Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- d) Cópia do Empenho correspondente.

10.3. A(s) nota(s) fiscal(ais) relativa(s) à(s) Autorização(ões) de Compra(s), terá(ão) um prazo de até 05 (cinco) dias úteis para conferência e aprovação da(s) sua(s) protocolização(ões).

10.4. Para entrega da Nota Fiscal à Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento, a mesma deverá estar devidamente atestada pelo secretário responsável.

10.5. Nenhum pagamento será efetuado à FORNECEDORA antes de paga ou relevada eventual multa que lhe tenha sido aplicada.

10.6. A Prefeitura Municipal efetuará pagamento **somente através de TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA** na conta indicada pela FORNECEDORA, **não sendo aceito eventuais BOLETOS BANCÁRIOS**.

10.7. A referida **conta bancária deve obrigatoriamente ser vinculada ao CNPJ do participante da licitação**. Mesmo sendo matriz e filial, **o que prevalece é o CNPJ da participante do processo**.

11. DO REAJUSTE

11.1. O Contrato poderá ser alterado unilateralmente pelo MUNICÍPIO, ou por acordo entre as partes, na forma da Lei.

11.2. Serão incorporados a este contrato, mediante Termos Aditivos quaisquer modificações que venham a ser necessários durante a sua vigência, decorrentes das obrigações assumidas pelo CONTRATANTE e CONTRATADA, tais como a prorrogação de prazos e normas gerais de serviços, nos limites permitidos em Lei.

11.3. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.



11.4. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice inflacionário exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.5. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.6. O reajuste será realizado por meio de Termo Aditivo.

11.7. O reajuste obedecerá à variação do IPCA/IBGE, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo no caso de sua extinção.

12. DAS PENALIDADES

12.1. Fica impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios pelo prazo de até 05 (cinco) anos, bem como demais cominações legais, o FORNECEDOR que:

- a) Convocado dentro do prazo de validade da sua proposta não assinar o contrato;
- b) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documento falso;
- c) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- d) Não mantiver a proposta, salvo se em decorrência de fato superveniente e devidamente justificado;
- e) Fraudar a licitação ou praticar atos fraudulentos na execução do contrato;
- f) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; ou
- g) De causa à inexecução total ou parcial do Contrato.

12.2. O impedimento de licitar e contratar de que trata o item 12.1. será aplicado da seguinte forma:

- a) 01 (um) ano, nos casos de o fornecedor, que convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato ou entregar documentação exigida para o certame;
- b) 03 (três) anos, nos casos de o fornecedor ensejar o retardamento da execução, ou deixar de fornecer, injustificadamente, o objeto.
- c) 05 (cinco) anos, nos casos de o fornecedor comportar-se de modo inidôneo, apresentar documentação falsa exigida para o certame ou cometer fraude fiscal.

12.3. A adjudicatária que se recusar, sem motivo justificado e aceito pela Administração, a assinar o Contrato dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o a multa de 10% (dez por cento), sobre o valor total da ata de registro de preços ou contrato, além das demais sanções cabíveis previstas no Artigo 7º da Lei Federal 10.520/2002, e neste instrumento.



- a) Se o contratado recusar-se a retirar/aceitar a Nota de Empenho, o Município poderá convocar os outros participantes do certame, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, quando for o caso.

12.4. Para efeito de aplicação da penalidade de multa, considerar-se-á as seguintes hipóteses e percentual:

- a) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso injustificado na execução do objeto;
- b) 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia, quando for o caso;
- c) 15% (quinze por cento) sobre o valor da nota de empenho ou parcela inadimplida quando não realizado ou não entregue o objeto (inexecução total), ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuíam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;
- d) 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato ou ata de registro de preços quando não houver a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório;
- e) 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato quando houver o descumprimento de qualquer cláusula que não colida com a previsão de multa estabelecida nas hipóteses previstas no item 12.4.

12.5. Em caso de atraso injustificado na execução do objeto superior a 30 (trinta) dias, será considerado inexecução contratual, podendo a Administração Pública Municipal rescindir o contrato e aplicar as sanções cabíveis.

12.6. O valor de eventual multa aplicada, será descontado, quando houver, do valor da garantia prestada, prevista no § 1º do art. 56 da Lei Federal nº 8.666/93, retido dos pagamentos devidos pela Administração Pública Municipal ou cobrado judicialmente quando não houver o pagamento voluntário.

12.7. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste instrumento e no art. 87 da Lei n.º 8.666/93 e Lei n.º 10.520/02.

12.8. A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

12.9. A aplicação das sanções administrativas, inclusive as cláusulas penais, não exime a contratada da responsabilidade civil e penal a que estiver sujeita.

13. DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

13.1. Visando garantir os padrões éticos descritos pela Lei nº 12.846/2013, Decreto nº 8.420/2015 e Decreto Municipal nº 1115/2020. Os **licitantes devem observar e o Fornecedor deve observar e fazer observar**, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

- a) Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:



I - “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

II - “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

III - “prática colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

IV - “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo administrativo ou afetar a execução do contrato;

V - “prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Contrato; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

- b) Nas hipóteses de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução de um contrato financiado pelo organismo.
- c) Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e a execução do contrato.

14. DO FORO

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Bocaiuva do Sul – PR, para dirimir quaisquer dúvidas referentes a Regulamento de Credenciamento, com renúncia a qualquer outro, mesmo que privilegiado.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. O presente Edital de Chamamento Público poderá ser obtido no seguinte local:

- a) No Setor de Licitação:
- Endereço: Rua Carlos Alberto Ribeiro, nº 21, Centro, CEP: 83.450-000, Bocaiuva do Sul – PR.
 - E-mail: licitacao@bocaiuvadosul.pr.gov.br
 - Telefone: (41) 3675-3970 e 3675-3972.
- b) E através da Internet pelos endereços eletrônicos:



- Portal de Transparência e Sítio da Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul no endereço eletrônico: <https://bocaiuvadosul.pr.gov.br/licitacao/>

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

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

- a) Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.
- b) Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:
- c) Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

15.4. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar 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 do chamamento público e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/93.

16. COMPÕEM O PRESENTE EDITAL

Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA, somente para conhecimento.

Anexo II – MODELO DE PROJETO DE VENDA – GRUPOS FORMAIS.

Anexo III – MODELO DE PROJETO DE VENDA – GRUPOS INFORMAIS.

Anexo IV – MODELO DE PROJETO DE VENDA – FORNECEDORES INDIVIDUAIS.

Anexo V – MINUTA DO CONTRATO.

Bocaiúva do Sul, 15 de fevereiro de 2022.

ANTONIO LUIZ GUSSO

PREFEITO MUNICIPAL



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O objeto da presente Chamamento Público é a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART. 14 DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Item	Especificação dos Produtos	Unidade	EMPAC	DECAMP	Escola Lincarci Ribeiro Berti	Cmei Cantinho Do Céu	Cmei Criança Esperança	Total Fundamental	Frequência de entrega
1	Abobrinha Verde extra AA, in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	120	30	45	60	45	300	Semanal
2	AGRIÃO - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	MAÇO	80	20	30	40	30	200	2X SEMANA
3	Alface Crespa ou Lisa - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	UNID	480	120	180	240	180	1200	2X SEMANA
4	Alho Branco em Cabeça - Descrição: Firme e intacto sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A Granel ou embalagem de 500g	KG	60	15	23	30	23	151	Semanal
5	Batata inglesa – lavada, in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	800	200	300	400	300	2000	Semanal
6	Beterraba - lavada, in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	400	100	150	200	150	1000	Semanal



7	Brócolis Japonês - com folhas e talos - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	UNID	80	20	30	40	30	200	2X SEMANA
8	Cebola - de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	KG	320	80	120	160	120	800	Semanal
9	Caqui Fuyu - deve apresentar características da variedade, bem definidas, sem a manchas pretas, bem formadas, coloração própria, livre de quaisquer danos, pragas ou doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	240	60	90	120	90	600	Semanal
10	Cenoura - lavada, in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	400	100	150	200	150	1000	Semanal
11	Cheiro verde - de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	MAÇO	200	50	75	100	75	500	Semanal
12	Chuchu - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	400	100	150	200	150	1000	Semanal
13	Couve flor - com folhas e talos - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	UNID.	80	20	30	40	30	200	2X SEMANA
14	Couve manteiga – tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio. Maço 120g	MAÇO 120G	120	30	45	60	45	300	Semanal
15	Espinafre – tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio. Maço 200g	MAÇO 200G	80	20	30	40	30	200	Semanal



16	Feijão Carioca Tipo I – Descrição feijão branco: Feijão branco, tipo I novo; constituído de grãos inteiro e de tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos – características de acordo com a legislação vigente, código sanitário. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos de polietileno de 1kg. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.	KG	400	100	150	200	150	1000	Semanal
17	Feijão preto tipo I – Descrição Feijão preto, tipo I novo; constituído de grãos inteiros e de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e seco – características de acordo com a legislação vigente, código sanitário. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos de polietileno de 1kg. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.	KG	1000	250	375	500	375	2500	Semanal
18	Maçã Fuji - deve apresentar características da variedade, bem definidas, sem a manchas pretas, bem formadas, coloração própria, livre de quaisquer danos, pragas ou doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso médio entre 50 e 60g por unidade	KG	800	200	300	400	300	2000	Semanal
19	Mandioca Descascada congelada – descascada, congelada, tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	KG	160	40	60	80	60	400	Semanal
20	Melancia – tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio	KG	800	200	300	400	300	2000	Semanal
21	Milho Verde em espiga com 3 palhas - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	880	220	330	440	330	2200	2X SEMANA
22	Morango congelado - tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio. Kg	KG	400	100	150	200	150	1000	2X SEMANA
23	Pepino - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	800	200	300	400	300	2000	Semanal
24	Rabanete sem folhas - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte.	KG	200	50	75	100	75	500	Semanal



25	Repolho Branco - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	UNID	600	150	225	30	225	1230	Semanal
26	RUCULA – tamanho médio de 1ª qualidade; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de sujidades, parasitas, resíduos de fertilizantes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte ou manuseio. Maço 200g	MAÇO	120	30	45	60	45	300	2X SEMANA
27	Tomate tipo longa vida - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte	KG	200	50	75	100	75	500	Semanal
28	Vagem - in natura, apresentando grau de maturação adequada; boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, parasitas ou larvas, umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio / transporte.	KG	120	30	45	60	45	300	2X SEMANA
29	DOCE DE BANANA CASEIRO preparado de ingredientes são, isentas de matéria terrosa, detritos ou fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos de fruta. Não pode ser colorido ou aromatizado artificialmente. É aceita a adição de acidulantes e pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou acidez da fruta. Embalagem plástica rígida ou vidro transparente, íntegra, atóxica e bem fechada, contendo etiqueta nutricional, validade, nome do produtor e CPF. Proveniente de local com licença sanitária.	KG	200	50	75	100	75	500	Semanal
30	PÃO CASEIRO: pães fatiados em finas fatias, em embalagem plástica, contendo etiqueta nutricional, validade para temperatura ambiente e para congelamento, nome do produtor e CPF. Proveniente de local com licença sanitária. Peso médio de 800g por pacote	800G	400	120	180	240	180	1120	Semanal
31	BOLACHA CASEIRA produzida de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, deve ser de boa qualidade, macia, boa aparência, massa leve e aerada, bem assada de cor dourada homogênea. Embalados em plástico transparente de 2kg, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade, ingredientes, e aviso sobre glúten e lactose. Serão rejeitadas bolachas secas esfareladas, queimadas ou mal assadas.	KG	480	120	180	240	180	1200	Semanal

2. JUSTIFICATIVA

A presente solicitação se refere a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para atender o §1º do art. 14 da lei nº 11.947/2009 e resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

3. DO CONTRATO



PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura.

CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

3.2. A fiscalização da contratação será exercida por Fabiano Kanerihó Tajiri, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

3.3. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

4. PREÇO MÁXIMO DA LICITAÇÃO

O valor máximo da licitação é de R\$ 165.186,96 (Cento e sessenta e cinco mil, cento e oitenta e seis reais e noventa e seis centavos).

5. VALORES REFERENCIAIS DE MERCADO

Foi realizada pesquisa no software Banco de Preços e diretamente com fornecedores, sendo considerado a média dos preços apresentados.

6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1. As despesas com a presente licitação terão seus custos cobertos com os recursos provenientes da Lei Orçamentária para o exercício de 2022.

Funcional Programática	Elemento	Principal	Fonte
09.009.00.12.306.0018.2.076	3.3.90.32.05.00.00	375	145
09.009.00.12.306.0018.2.077	3.3.90.32.05.00.00	391	145
09.009.00.12.306.0019.2.035	3.3.90.32.05.00.00	407	145
09.009.00.12.306.0019.2.075	3.3.90.32.05.00.00	402	128
09.009.00.12.306.0019.2.075	3.3.90.32.05.00.00	439	128

6.2. As despesas que seguirem nos exercícios subsequentes correrão à conta das rubricas ou verbas específicas consignadas nos orçamentos do Município e as alterações se processarão por meio de simples procedimento administrativo.

7. EXIGÊNCIA DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

7.1. As credenciadas provisoriamente classificadas em primeiro lugar na fase de lances, deverão entregar até o **3 (três) dias úteis**, a contar da data posterior a sessão de licitação, **uma (01) amostra de cada produto ou bem (item) por elas cotados**, no endereço e horário abaixo indicado:

- Setor de Compras e licitações: Rua Carlos Alberto Ribeiro, nº 21, Centro, Bocaiúva do Sul – PR.
- Horário: Manhã: das 09:00 às 11:00 horas / Tarde: das 14:00 às 16:00 horas.



72. Serão automaticamente desclassificadas as credenciadas que deixarem de entregar as amostras nos prazos estabelecidos, sendo convocado a próxima licitante, obedecida a ordem de classificação provisória, para apresentar a amostra e assim sucessivamente;

7.3. Em caso de desclassificação da proposta apresentada pela credenciada provisoriamente classificada em 1º lugar, em razão da rejeição da amostra apresentada, será convocada a próxima credenciada, obedecida a ordem de classificação provisória, para apresentar a amostra e assim sucessivamente;

7.4. Todas as amostras entregues devem ser relacionadas em lista onde conste o nome da credenciada e a quantidade entregue para cada item.

7.5. Nos 5 dias úteis posteriores ao prazo estabelecido para a entrega das amostras, no mesmo endereço estabelecido para a entrega das amostras, o produto ou bem entregue como amostra será manuseado e utilizado pelas Secretarias usuárias deste Município, para avaliação e aprovação de desempenho e verificação do atendimento às especificações e condições constantes deste Termo de Referência; facultado às licitantes o direito de acompanhar estes procedimentos;

7.6. Para a Análise das amostras será adotado o critério objetivo de comparação entre a especificação do material proposto pela credenciada e a especificação mínima exigida para o item, neste Edital, para que seja possível verificar se a amostra apresentada atende as condições mínimas exigidas.

7.7. **As credenciadas deverão retirar no prazo de 30 dias** (a partir de 5 dias após a apresentação), no endereço de entrega das amostras, as amostras aprovadas, não aprovadas e não consumidas na avaliação; e a não retirada dentro desse prazo será entendido como renúncia aos produtos ou bens, podendo o Município descartá-los sem gerar às licitantes direito a quaisquer ressarcimentos;

7.8. As convocações, notificações, solicitações e informações relacionadas com amostras, poderão ser oficiadas por “e-mail”.

8. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

8.1. O fornecimento será efetuado com prazo de entrega não superior a 5 (cinco) dias, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho.

8.2. A Empresa Licitante será responsável pelo transporte do produto de sua sede até local determinado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, nos seguintes horários, das 08:00 horas até 11:30 horas e das 13:30 horas até 16:30 horas, onde, o não atendimento aos horários estabelecidos, acarretará o não recebimento dos produtos, e aplicação das sanções previstas.

7. OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

A Contratada deverá:

- a) Entregar os produtos na forma proposta e contratada, em conformidade com as especificações e demais condições constantes no respectivo Edital e seus Anexos.
- b) Responsabilizar-se pela perfeita execução e completo acabamento dos produtos entregues, obrigando-se a prestar assistência técnica e administrativa necessária para assegurar o andamento conveniente dos trabalhos.
- c) Garantir a melhor qualidade dos produtos, atendidas as especificações e normas técnicas de



produção para cada caso CONFORME SOLICITAÇÃO, em especial as normas da ABNT e INMETRO, assumindo inteira responsabilidade pela execução do objeto da presente licitação.

- d) Entregar os produtos conforme consta no Empenho, os quais serão conferidos e, se achados irregulares, a empresa terá o prazo de 02 (dois) dias corridos para substituir os mesmos sem que isso implique em acréscimos nos preços constantes da proposta.
- e) A entrega dos produtos em desconformidade com o especificado, caso não seja possível a correção ou troca, sujeitará a sua devolução e aplicação das sanções legais cabíveis.
- f) Prover o adequado transporte e manuseio dos materiais relacionados à presente licitação, observadas as normas de segurança do trabalho e de trânsito.
- g) Comunicar expressamente à Administração, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato.
- h) Prestar à Administração, sempre que necessário, esclarecimentos sobre os produtos, fornecendo toda e qualquer orientação necessária para a perfeita utilização dos mesmos.
- i) Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do CONTRATANTE.
- j) Cumprir todas as exigências legais pertinentes, tais como trabalhistas, inclusive no que se refere às normas de segurança no trabalho e de construção civil, bem como as previstas na legislação específica: encargos sociais, tributários, previdenciários, fundiários e demais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da presente licitação, por mais especiais que sejam e mesmo que aqui não mencionadas, para com as quais ficará única e exclusivamente responsabilizada, nos termos do art. 71 da Lei 8.666/93.
- k) Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do CONTRATANTE, ou a terceiros, em razão da execução desta Ata, por culpa, dolo, negligência, imperícia ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 15 (quinze) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade, podendo este prazo ser prorrogado a critério do CONTRATANTE. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar o valor referente ao ressarcimento: da fatura a vencer, da garantia prestada, ou, ainda, em Juízo.
- l) Apresentar as Notas Fiscais preenchidas de forma correta e em valores correspondentes aos anotados nas requisições, em tempo de serem processadas.
- m) Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento nos prazos contratados, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
- n) Inserir no corpo da Nota Fiscal, em campo apropriado, o número do Empenho, para possibilitar o controle do CONTRATANTE.
- o) Manter, durante toda a execução as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- p) Responder civil e criminalmente por todos e quaisquer danos pessoais, materiais ou morais ocasionados à Administração e/ou a terceiros.
- q) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Edital, sem prévia e expressa anuência da Administração.



- r) Comunicar imediatamente a Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.
- s) Fiscalizar o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida pela Contratante.
- t) Atender de imediato as requisições e em nenhuma hipótese atrasar o atendimento.
- u) Prestar à Administração, sempre que necessários esclarecimentos, sobre os serviços, fornecendo toda e qualquer orientação que se faça necessária para a perfeita realização dos serviços.

8. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- a) Determinar a execução do objeto quando houver garantia real da disponibilidade financeira para a quitação de seus débitos frente à consignatária/contratada, sob pena de ilegalidade dos atos.
- b) Efetuar os pagamentos na forma e condições contratadas.
- c) Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários para a fiel execução contratual.
- d) Exercer a fiscalização da execução da Ata por meio de servidor designado.
- e) Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas na entrega dos produtos/serviços, para imediata correção.
- f) Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela Fornecedora.
- g) Notificar a Fornecedora de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos.

9. SANÇÕES

As sanções serão aplicadas conforme as penalidades descritas em lei, caso haja qualquer descumprimento quanto à qualidade do objeto ou condições de entrega e de manutenção das condições de habilitação.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- a) O pagamento será realizado em até 15 dias após o recebimento do produto e do atesto da Nota Fiscal pelo secretário responsável, mediante depósito bancário em conta corrente da contratada.
- b) A Secretaria reserva-se o direito de não atestar a Nota Fiscal para o pagamento se os produtos fornecidos não estiverem em conformidade com as exigências apresentadas em edital.

11. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O presente processo enquadra-se como Dispensa de licitação, conforme Art. 24 inciso I, da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 e Art. 14 da Lei 11.947/09.



ANEXO II

MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

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

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 02/2022

I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

GRUPO FORMAL

1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município/UF		
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	

II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF
4. Endereço				5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF	

III - RELAÇÃO DE PRODUTOS



ANEXO III

MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

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

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 02/2022

I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

GRUPO INFORMAL

1. Nome do Proponente	2. CPF		
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP	
6. E-mail (quando houver)	7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não	9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)	10. E-mail/Fone	

II - FORNECEDORES PARTICIPANTES

1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente



III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

1. Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município
4. Endereço		5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF

III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total do projeto

OBS: * Preço publicado no Edital de Chamamento Público Nº 02/2022.

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO



ANEXO IV

MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

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

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 02/2022

I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL

1. Nome do Proponente		2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF		5. CEP
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone	8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência	11. Nº da Conta Corrente	

II- Relação dos Produtos

Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	



OBS: * Preço publicado no Edital de Chamamento Público Nº 02/2022.

III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

Nome	CNPJ	Município
Endereço	Fone	
Nome do Representante Legal	CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:



ANEXO V

MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO

De um lado, MUNICÍPIO DE BOCAIÚVA DO SUL, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob nº 76.105.592.0001/78, com sede à Rua Carlos Alberto Ribeiro, nº 21, Centro, Município de Bocaiúva do Sul/PR, representado pelo Prefeito Municipal Antonio Luiz Gusso, brasileiro, portador da cédula de identidade RG nº 4431439-8 e inscrita no CPF/MF sob nº 639.931.209-49, residente e domiciliado na Rua Brasília de Moura Leite, nº 35, na cidade de Bocaiúva do Sul-PR, doravante denominado CONTRATANTE, e do outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A).

Fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009, conforme Art. 24 inciso I, da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta no Chamamento Público para Credenciamento nº 02/2022, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART. 14 DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamamento Público para Credenciamento nº 02/2022, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO LIMITE

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DO FORNECIMENTO

3.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito abaixo:

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

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



Funcional Programática	Elemento	Principal	Fonte
09.009.00.12.306.0018.2.076	3.3.90.32.05.00.00	375	145
09.009.00.12.306.0018.2.077	3.3.90.32.05.00.00	391	145
09.009.00.12.306.0019.2.035	3.3.90.32.05.00.00	407	145
09.009.00.12.306.0019.2.075	3.3.90.32.05.00.00	402	128
09.009.00.12.306.0019.2.075	3.3.90.32.05.00.00	439	128

4.1. As despesas que seguirem nos exercícios subsequentes correrão à conta das rubricas ou verbas específicas consignadas nos orçamentos do Município e as alterações se processarão por meio de simples procedimento administrativo.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

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

5.2. Os pagamentos decorrentes da entrega do objeto licitado efetivar-se-ão em até 15 dias a partir do efetivo recebimento do produto ou do atesto da Nota Fiscal pelo secretário responsável.

5.3. A Nota Fiscal deverá ser entregue acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Certificado de Regularidade do FGTS;
- b) Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- d) Cópia do Empenho correspondente.

5.4. A(s) nota(s) fiscal(ais) relativa(s) à(s) Autorização(ões) de Compra(s), terá(ão) um prazo de até 05 (cinco) dias úteis para conferência e aprovação da(s) sua(s) protocolização(ões).

5.5. Para entrega da Nota Fiscal à Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento, a mesma deverá estar devidamente atestada pelo secretário responsável.

5.6. Nenhum pagamento será efetuado à FORNECEDORA antes de paga ou relevada eventual multa que lhe tenha sido aplicada.

5.7. A Prefeitura Municipal efetuará pagamento somente através de TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA na conta indicada pela FORNECEDORA, não sendo aceito eventuais BOLETOS BANCÁRIOS.

5.8. A referida conta bancária deve obrigatoriamente ser vinculada ao CNPJ do participante da licitação. Mesmo sendo matriz e filial, o que prevalece é o CNPJ da participante do processo.

5.9. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 1% (um por cento) ao mês, ou 12% (doze por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX / 100) / 365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$



I = índice de atualização financeira;

TX = percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = encargos moratórios;

N = número de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento; e

VP = Valor da parcela em atraso.

5.10. Os casos de atraso no pagamento motivados pela Contratada, por falta de regularização de certidões ou pendências de entregas referente a(s) nota(s) fiscal(is) apresentadas, entre outros, por necessidades de pagamento via repasses (ex.: de convênios), ou por qualquer outra motivação externa ao Contratante, não se aplicam ao contido no item 5.9. desse Contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

6.1. O objeto deste instrumento de contrato será prestado por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, por interesse das partes e em conformidade com o disposto no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. São obrigações da CONTRATADA:

- a) Após a homologação da Licitação, realizar a assinatura do Contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias, contados do recebimento da convocação formal, conforme o caso;
- b) Entregar os produtos na forma proposta e contratada, em conformidade com as especificações e demais condições constantes no respectivo Edital e seus Anexos.
- c) Responsabilizar-se pela perfeita execução e completo acabamento dos produtos entregues, obrigando-se a prestar assistência técnica e administrativa necessária para assegurar o andamento conveniente dos trabalhos.
- d) Garantir a melhor qualidade dos produtos, atendidas as especificações e normas técnicas de produção para cada caso CONFORME SOLICITAÇÃO, em especial as normas da ABNT e INMETRO, assumindo inteira responsabilidade pela execução do objeto da presente licitação.
- e) Entregar os produtos conforme consta no Empenho, os quais serão conferidos e, se achados irregulares, a empresa terá o prazo de 02 (dois) dias corridos para substituir os mesmos sem que isso implique em acréscimos nos preços constantes da proposta.
- f) A entrega dos produtos em desconformidade com o especificado, caso não seja possível a correção ou troca, sujeitará a sua devolução e aplicação das sanções legais cabíveis.
- g) Prover o adequado transporte e manuseio dos materiais relacionados à presente licitação, observadas as normas de segurança do trabalho e de trânsito.
- h) Comunicar expressamente à Administração, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato.
- i) Prestar à Administração, sempre que necessário, esclarecimentos sobre os produtos,



fornecendo toda e qualquer orientação necessária para a perfeita utilização dos mesmos.

- j) Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do CONTRATANTE.
- k) Cumprir todas as exigências legais pertinentes, tais como trabalhistas, inclusive no que se refere às normas de segurança no trabalho e de construção civil, bem como as previstas na legislação específica: encargos sociais, tributários, previdenciários, fundiários e demais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da presente licitação, por mais especiais que sejam e mesmo que aqui não mencionadas, para com as quais ficará única e exclusivamente responsabilizada, nos termos do art. 71 da Lei 8.666/93.
- l) Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do CONTRATANTE, ou a terceiros, em razão da execução desta Ata, por culpa, dolo, negligência, imperícia ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 15 (quinze) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade, podendo este prazo ser prorrogado a critério do CONTRATANTE. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar o valor referente ao ressarcimento: da fatura a vencer, da garantia prestada, ou, ainda, em Juízo.
- m) Apresentar as Notas Fiscais preenchidas de forma correta e em valores correspondentes aos anotados nas requisições, em tempo de serem processadas.
- n) Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento nos prazos contratados, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
- o) Inserir no corpo da Nota Fiscal, em campo apropriado, o número do Empenho, para possibilitar o controle do CONTRATANTE.
- p) Manter, durante toda a execução as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- q) Responder civil e criminalmente por todos e quaisquer danos pessoais, materiais ou morais ocasionados à Administração e/ou a terceiros.
- r) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Edital, sem prévia e expressa anuência da Administração.
- s) Comunicar imediatamente a Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.
- t) Fiscalizar o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida pela Contratante.
- u) Atender de imediato as requisições e em nenhuma hipótese atrasar o atendimento.
- v) Prestar à Administração, sempre que necessários esclarecimentos, sobre os serviços, fornecendo toda e qualquer orientação que se faça necessária para a perfeita realização dos serviços.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE



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

- a) Determinar a execução do objeto quando houver garantia real da disponibilidade financeira para a quitação de seus débitos frente à consignatária/contratada, sob pena de ilegalidade dos atos.
- b) Efetuar os pagamentos na forma e condições contratadas.
- c) Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários para a fiel execução contratual.
- d) Exercer a fiscalização da execução da Ata por meio de servidor designado.
- e) Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas na entrega dos produtos/serviços, para imediata correção.
- f) Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela Fornecedora.
- g) Notificar a Fornecedora de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

9.1. O Contrato poderá ser alterado unilateralmente pelo MUNICÍPIO, ou por acordo entre as partes, na forma da Lei.

9.2. Serão incorporados a este contrato, mediante Termos Aditivos quaisquer modificações que venham a ser necessários durante a sua vigência, decorrentes das obrigações assumidas pelo CONTRATANTE e CONTRATADA, tais como a prorrogação de prazos e normas gerais de serviços, nos limites permitidos em Lei.

9.3. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

9.4. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice inflacionário exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.5. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

9.6. O reajuste será realizado por meio de Termo Aditivo.

9.7. O reajuste obedecerá à variação do IPCA/IBGE, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo no caso de sua extinção.

CLAUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A fiscalização da contratação será exercida por Fabiano Kanerihó Tajiri, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

10.2. O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente



envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.1. Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

12.1. Fica impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios pelo prazo de até 05 (cinco) anos, bem como demais cominações legais, o FORNECEDOR que:

- a) Convocado dentro do prazo de validade da sua proposta não assinar o contrato;
- b) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documento falso;
- c) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- d) Não mantiver a proposta, salvo se em decorrência de fato superveniente e devidamente justificado;
- e) Fraudar a licitação ou praticar atos fraudulentos na execução do contrato;
- f) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; ou
- g) De causa à inexecução total ou parcial do Contrato.

12.2. O impedimento de licitar e contratar de que trata o item 12.1. será aplicado da seguinte forma:

- a) 01 (um) ano, nos casos de o fornecedor, que convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato ou entregar documentação exigida para o certame;
- b) 03 (três) anos, nos casos de o fornecedor ensejar o retardamento da execução, ou deixar de fornecer, injustificadamente, o objeto.
- c) 05 (cinco) anos, nos casos de o fornecedor comportar-se de modo inidôneo, apresentar documentação falsa exigida para o certame ou cometer fraude fiscal.

12.3. A adjudicatária que se recusar, sem motivo justificado e aceito pela Administração, a assinar o Contrato dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o a multa de 10% (dez por cento), sobre o valor total da ata de registro de preços ou contrato, além das demais sanções cabíveis previstas no Artigo 7º da Lei Federal 10.520/2002, e neste instrumento.

- a) Se o contratado recusar-se a retirar/aceitar a Nota de Empenho, o Município poderá convocar os outros participantes do certame, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, quando for o caso.

12.4. Para efeito de aplicação da penalidade de multa, considerar-se-á as seguintes hipóteses e percentual:

- a) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso injustificado na execução do objeto;



- b) 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia, quando for o caso;
- c) 15% (quinze por cento) sobre o valor da nota de empenho ou parcela inadimplida quando não realizado ou não entregue o objeto (inexecução total), ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;
- d) 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato ou ata de registro de preços quando não houver a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório;
- e) 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato quando houver o descumprimento de qualquer cláusula que não colida com a previsão de multa estabelecida nas hipóteses previstas no item 12.4.

12.5. Em caso de atraso injustificado na execução do objeto superior a 30 (trinta) dias, será considerado inexecução contratual, podendo a Administração Pública Municipal rescindir o contrato e aplicar as sanções cabíveis.

12.6. O valor de eventual multa aplicada, será descontado, quando houver, do valor da garantia prestada, prevista no § 1º do art. 56 da Lei Federal nº 8.666/93, retido dos pagamentos devidos pela Administração Pública Municipal ou cobrado judicialmente quando não houver o pagamento voluntário.

12.7. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste instrumento e no art. 87 da Lei n.º 8.666/93 e Lei n.º 10.520/02.

12.8. A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

12.9. A aplicação das sanções administrativas, inclusive as cláusulas penais, não exime a contratada da responsabilidade civil e penal a que estiver sujeita.

CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

13.1. Visando garantir os padrões éticos descritos pela Lei nº 12.846/2013, Decreto nº 8.420/2015 e Decreto Municipal nº 1115/2020. O Fornecedor deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

- a) Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

I - “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

II - “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

III - “prática colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;



IV - “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo administrativo ou afetar a execução do contrato;

V - “prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Contrato; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

- b) Nas hipóteses de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução de um contrato financiado pelo organismo.
- c) Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e a execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICIDADE

14.1. Uma vez firmado, o extrato do presente Contrato será publicado no Diário Oficial do Município de Bocaiúva do Sul – PR, pelo CONTRATANTE, em cumprimento ao disposto no art. 61, § 1º, da Lei 8.666/93.

CLAUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Bocaiúva do Sul, Estado do Paraná, com renúncia de qualquer outra, por mais privilegiada, para dirimir as causas resultantes deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. As partes declaram estar de pleno acordo com as condições do contrato, firmando-o em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas que abaixo se identificam e assinam.

Bocaiúva do Sul, XX de XXXX de 20XX.

CONTRATANTE
ANTONIO LUIZ GUSSO
PREFEITO MUNICIPAL

CONTRATADA
NOME
EMPRESA

T E S T E M U N H A S:

NOME:
DOC. Nº:

NOME:
DOC. Nº: