PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2021

PREFEITURA MUNICIPAL DE SAPUCAIA DO SUL

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública nº 02/2021, para aquisição de gêneros alimentícios (Carnes congeladas) 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. CARNES**

A Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Leônidas de Souza, n° 1289, inscrita no CNPJ sob nº 88.185.020/0001-25, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Volmir Rodrigues, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o período do segundo semestre de 2021. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de sua publicação até a sessão Pública que será realizada no dia **29/11/2021**, às **14 horas**, na sede da Diretoria de Compras e Licitações, ou no setor de Protocolo Geral da Prefeitura de Sapucaia do Sul.

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios (Carnes congeladas) da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição Unitário (R$)	*Preço de Aquisição Total (R$)
01	**CARNE BOVINA DE 2ª CONGELADA EM CUBOS DE 2 X 2 EM (DIANTEIRO) – ACÉM/AGULHA E/OU PALETA –**	kg	3.290	40,16	132.126,40
02	**CARNE BOVINA DE 2ª CONGELADA EM CUBOS DE 60 GRAMAS (DIANTEIRO – ACÉM/AGULHA E/OU PALETA) –**	kg	3.290	40,16	132.126,40
03	**CARNE BOVINA DE 2ª CONGELADA MOÍDA (DIANTEIRO – ACÉM/AGULHA E/OU PALETA)**	kg	3.290	36,79	121.039,10

04	**CARNE DE FRANGO – FILEZINHO (SASSAMI) DE PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE E CONGELADO**	kg	2.820	21,80	61.476,00
05	**CARNE DE FRANGO – SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA –**	kg	1.160	16,32	18.931,20
06	**CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS DE 2 X 2cm – PERNIL –**	kg	940	30,10	28.294,00

1.1.1. Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020).

1.2. As descrições completas dos produtos encontram-se no Anexo I – Termo de Referência.

2. FONTE DE RECURSO

2.1. As fontes de recurso para a presente aquisição serão:

Recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – código 10020000

Gerenciados pela Secretaria Municipal de Educação de Sapucaia do Sul – código 07

Através da MANUTENÇÃO DA ATIVIDADE DS CONVÊNIOS E REPASSES – código 05

Do Subelemento 33390300700000000000 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Dotação 1094 – Ação 2039 Aquisição de gêneros alimentícios para ensino fundamental.

Dotação 1095 – Ação 2043 Aquisição de gêneros alimentícios para salas de recursos.

Dotação 1098 – Ação 2041 Aquisição de gêneros alimentícios para o ensino pré-escolar.

Dotação 1097 – Ação 2042 Aquisição de gêneros alimentícios para etapa creche.

Dotação 1099 – Ação 2040 Aquisição de gêneros alimentícios para o ensino EJA.

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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

3.1. ENVELOPE Nº 01 – 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 - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

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

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

II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL.

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

I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II – o extrato da DAP Jurídica 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 – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

3.4. ENVELOPE Nº 01 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

3.4.1. Para todos os participantes deste processo de chamada pública será exigida a seguinte documentação como comprovação de qualificação técnica:

I Alvará de Saúde ou Licença Sanitária, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da empresa licitante OU Licenciamento Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária Estadual (Secretaria Estadual da Saúde) OU Federal (Ministério da Saúde) comprovando que a empresa licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios, em vigor.

II Comprovação de Capacidade Técnica, através da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica (no mínimo um), em papel timbrado do emitente, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde a proponente comprove o perfeito cumprimento das obrigações da mesma natureza do objeto da licitação. O(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica apresentado(s) deve(m) conter as seguintes informações básicas: nome do Contratado e do Contratante, identificação do contrato (tipo ou natureza do serviço/produto fornecido), explicitando o desempenho do fornecimento de gêneros alimentícios CARNES, quantidades, locais de entrega e prazos com o objeto desta licitação, bem como a qualificação da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo II (modelo da Resolução).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata lavrada após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 15 (quinze) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes convocados para apresentar amostras e no prazo de 05 (cinco) dias úteis o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.4. 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.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

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

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

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem 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 tem 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;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser 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);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4 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 5.1 e 5.2.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. Todos os fornecedores deverão apresentar amostras dos itens das respectivas propostas a partir da publicação do Edital até a data de limite das inscrições. Ficarão desobrigadas de apresentar amostras as licitantes que ofertarem as marcas pré-aprovadas listadas no **ANEXO IV**.

6.1.1. Os fornecedores deverão entregar uma amostra do produto, em sua forma original, conforme a unidade de medida constante no descritivo deste edital. A amostra deverá ser identificada com os seguintes dados: razão social do fornecedor, n.º da Chamada Pública, n.º do item e marca e/ou fornecedor/produtor. Poderão ser apresentadas mais de uma amostra com marca e/ou fornecedor/produtor dos produtos. Não serão aceitos produtos sem identificação.

6.2. O Município reserva-se o direito de reprovar produtos com características e/ou qualidade inferior às descritas neste edital.

6.3. As amostras deverão ser entregues no Serviço de Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Marechal Deodoro, N.º 510, Bairro Paraíso, das 8h às 16h em dias úteis. As amostras serão analisadas pela Comissão de Análise de Amostras da Alimentação Escolar em até três dias úteis após o prazo limite para o recebimento. Além das especificações descritas para cada item deste edital, serão avaliados o rendimento, a embalagem (primária e secundária), rótulo, além das características sensoriais de cada alimento, tais como textura, aparência, cor, sabor, odor, crocância, dureza, etc. A Secretaria Municipal de Educação encaminhará ao Pregoeiro o Parecer Técnico com o resultado da inspeção das amostras, que será publicado via Sistema de Compras.

6.4. Estando a amostra de acordo com o edital e estando habilitada, o fornecedor será considerado apto ao fornecimento. O não encaminhamento das amostras ou a apresentação das mesmas em desacordo com as especificações discriminadas do Termo de Referência desclassificará a proposta do fornecedor para o item, sendo convocado o 2º (segundo) colocado.

6.5. As amostras ficarão retidas até as entregas dos produtos para comparação no recebimento.

7. LOCAIS, PRAZOS E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1. Os locais e turnos a serem realizadas as entregas serão os seguintes:

ESCOLA		TURNO
1.	EMEF Primo Vacchi	M
2.	EMEF Otaviano Siveira	M
3.	EMEI Hugo Gerdau	M
4.	EMEF Hugo Gerdau	M
5.	EMEF Francisco Greiss	M
6.	EMEF José Plácido de Castro	M
7.	EMEF Afonso Guereiro Lima	M
8.	EMEF Professora Aurialícia Chaxim Bes	M
9.	EMEF Lourdes Fontoura da Silva	M
10.	EMEF Professora Maria da Glória Gonçalves da Silva	M
11.	EMEI Dalila da Silveira Oliveira	M
12.	EMEB João de Barro	M
13.	EMEF Vanessa Ceconet	M
14.	EEEF Bela Vista	M
15.	EMEF Padre Réus	M
16.	Associação Educacional Crescer	M
17.	EMEF Dr. Júlio Casado	M

18.	EMEF Justino Camboim	M
19.	EMEI Professora Simone Serafim	M
20.	EMEF Alfredo Juliano	M
21.	EMEF Professora Rosane Amaral Dias	M
22.	EMEI Izabel Cristina Souza de Costa	T
23.	EF La Salle	T
24.	EMEF Alfredo Adolfo Cassel	T
25.	EMEF Prefeito João Freitas Filho	T
26.	ECEI Bairro Floresta	T
27.	EEEF Profª Silvania Regina de Ávila Alves	T
28.	EMEF Getúlio Vargas	T
29.	EMEF Prefeito Walmir dos Santos Martins	T
30.	EMEB Alberto Santos Dumont	T
31.	EMEF Tiradentes	T
32.	EMEI Romana Gonçalves Alves	T
33.	EEEF Erico Veríssimo	T
34.	EMEF Marechal Bitencourt	T
35.	EEEF Anita Garibaldi	T
36.	EEEF Gladis Rita Braitenbach	T
37.	EEEF Vila Prado	T
38.	EEI Nossa Senhora Aparecida	T
39.	EMEI Mara Mattos	T
40.	EF APAE Sapucaia do Sul	T
41.	EEEF Miguel Gustavo	T
42.	EEEF Maria Medianeira	T
43.	EEEF Alcides Maya	T
44.	EMEF Júlio Ströher	T

7.2. As entregas deverão ocorrer de uma a duas vezes por semana, preferencialmente às terças e/ou quintas-feiras. O fornecedor receberá na última semana de cada mês a previsão (cronograma) de entregas do mês subsequente. As planilhas com os quantitativos dos itens por escola serão enviadas, através de correio eletrônico, sempre na semana anterior às entregas, preferencialmente às quintas-feiras, podendo ser alteradas até 48 horas antes da entrega. A projeção das quantidades e número de entregas se encontra no ANEXO III.

7.2.1. É vedado ao fornecedor alterar o tipo de produto solicitado, quantitativo do pedido, data de entrega, prazo de entrega, local, turno e itinerário de entrega, cronograma mensal, bem como quaisquer itens sem prévio contato e consentimento por escrito do SENE, sendo passível de sofrer as sanções previstas neste

edital. As planilhas de entrega dos gêneros alimentícios não podem ser rasuradas pelo fornecedor ou entregador.

7.3. A Secretaria Municipal de Educação não dispõe de funcionários para acompanhar os fornecedores nas respectivas entregas. Além da entrega no local designado pelo Município, deverá o fornecedor, também, descarregar e armazenar os produtos no local indicado por servidor.

7.3.1. Os entregadores deverão necessariamente entrar na cozinha/o estoque com touca/boné, sapato fechado e uniforme limpos. Os entregadores deverão usar uniformes e/ou crachá contendo a identificação do funcionário e do fornecedor.

7.3.2. No momento da entrega, os entregadores deverão aguardar a conferência quantitativa e qualitativa feita por funcionário da escola. Não serão aceitos produtos fora das especificações mencionadas neste edital e/ou de marca e/ou fornecedor/produtor diferentes daqueles constantes na proposta vencedora. No caso de propostas que apresentem produtos com mais de uma marca e/ou fornecedor/produtor, o Município reserva-se o direito de escolher o que melhor lhe convier. No momento da entrega dos produtos, a data de fabricação não poderá ter excedido a 10% do total do prazo de validade estipulado no descritivo do edital.

7.4. Caso sejam constatados atrasos não comunicados nas entregas às escolas, alteração dos itinerários e turnos de entregas sem prévio consentimento do SENE, problemas de qualidade dos produtos ou das condições das embalagens, atrasos na entrega das notas fiscais e planilhas, o Serviço de Nutrição de Escolar e/ou a equipe diretiva das Escolas emitirá atestado de não conformidade apontando as irregularidades no fornecimento de alimentos em cada uma das escolas atendidas pela Rede Municipal de Ensino. Para cada notificação será contabilizado 01 (um) ponto e, a cada 10 (dez) pontos, o Serviço de Nutrição de Escolar e a Secretaria Municipal de Educação (SMED) emitirão um Auto de Infração. O fornecedor notificado pela Secretaria Municipal de Educação será responsável pela troca (recolhimento e/ou substituição) do produto que apresentar problemas, mesmo que a verificação se dê após o recebimento do produto. Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido neste edital será imediatamente notificado ao fornecedor que ficará responsável por substituí-los, o que fará prontamente, no prazo máximo de **24 horas**, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas, também, as sanções previstas deste edital.

7.5. O fornecedor, sem prejuízo de sua responsabilidade, deverá comunicar à fiscalização do Município de Sapucaia do Sul, por escrito, qualquer anormalidade verificada no fornecimento ou no controle do fornecimento, bem como qualquer fato que possa colocar em risco a segurança e a qualidade dos gêneros alimentícios dentro dos parâmetros pactuados.

7.6. Os veículos de transporte e distribuição de alimentos se destinarão exclusivamente para essa finalidade. Deverão dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico. Deverão estar devidamente higienizados, bem como as caixas, carrinhos e outros equipamentos utilizados. Devem, também, possuir Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária e atender a todos os requisitos do Decreto do Estado do Rio Grande do Sul de Nº. 23.430 e Legislação Sanitária pertinente.

7.7. O Município não se responsabiliza por despesas relativas ao fornecimento, por parte do fornecedor, de quantidades de produtos acima das previstas nos descritivos deste edital.

8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, através de ordem de pagamento, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

8.1.1. Uma vez que as entregas tenham sido realizadas em sua totalidade, o fornecedor deverá encaminhar ao SENE a nota fiscal acompanhada da respectiva planilha de entrega no prazo máximo de sete dias. Só serão aceitas e encaminhadas para pagamento as notas fiscais que corresponderem fielmente ao que foi solicitado em planilha. As planilhas só serão aceitas se estiverem constando as rubricas de recebimento (no caso de dois ou mais itens), além da assinatura e carimbo da escola. As notas fiscais deverão indicar no campo de informações complementares a data da entrega do pedido, o número da nota de empenho a que se refere a planilha de entrega, além disso, deverá constar o número da DAP do Agricultor Familiar que forneceu o produto a que se refere a entrega e os dados bancários para pagamento. O fornecedor que emitir a Nota Fiscal Eletrônica deverá cadastrar o e-mail senesapucaiadosul@gmail.com para que seja realizado o envio dos arquivos .xml e NF-e. O envio da nota fiscal eletrônica não isenta o fornecedor da obrigação de entrega das planilhas de entrega devidamente assinadas e rubricadas. Não serão aceitas notas fiscais rasuradas ou com informações anotadas em punho. O descritivo do item na nota fiscal deverá ser igual ao que consta na planilha de entrega. No caso de notas fiscais e planilhas que tenham sido rejeitadas por apresentarem alguma não-conformidade, o fornecedor tem um prazo de até 48 horas para entregar ao SENE as notas e planilhas com as devidas adequações.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: no website oficial da Administração Municipal de Sapucaia do Sul, em http://www.sapucaiadosul.rs.gov.br/categoria/chamada-publica/. Ou diretamente no setor de compras e licitações mediante a solicitação de vistas ao edital ou de cópia física do mesmo, o qual será fornecido após o pagamento das taxas municipais referentes à impressão de cópias reprográficas.

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$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

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

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R$ 20.000,00.

9.4. Para maiores informações e esclarecimentos referentes aos produtos objeto deste Edital: Serviço de Nutrição Escolar da Secretaria Municipal da Educação, fone (51) 3474.1090, ramal 207 no horário das 11h às 16h, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

Sapucaia do Sul, 08 de Novembro de 2021.

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITO MUNICIPAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2021
TERMO DE REFERÊNCIA

Chamada Pública 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

OBJETO

Solicitação de Chamada Pública da Agricultura Familiar para a aquisição de gêneros alimentícios (carnes congeladas), conforme Lei 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, a serem utilizados na confecção do cardápio da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (Pré-escola, Ensino Fundamental, Educação para Jovens e Adultos - EJA, Atendimento Educacional Especializado - AEE), Escolas Estaduais e Entidades Comunitárias e Filantrópicas que atuam na rede escolar municipal de Sapucaia do Sul do ano letivo de 2021.

JUSTIFICATIVA

Justifica-se a aquisição dos produtos abaixo listados para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa Nacional de Alimentação de Creches (PNAC), para a produção das refeições oferecidas aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Sapucaia do Sul e Entidades Filantrópicas participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

O município recebe o montante de recursos referentes ao número de alunos matriculados nas Instituições Comunitárias e Filantrópicas que constam no censo escolar do Ministério da Educação, conforme a Lei Nº 11.947/2009, artigo 5º, parágrafos 4 e 5. Serão recebidos recursos referentes às instituições: EEI Nossa Senhora Aparecida, Escola de Educação Especial - APAE Sapucaia do Sul, EF La Salle.

As escolas estaduais (ANEXO I) atendem à alimentação dos alunos de pré-escola matriculados no município e atendidos em suas dependências, conforme Termo de Cooperação Nº 62/2019, mediante cessão de espaço físico e equipamento das escolas estaduais ao município de Sapucaia do Sul.

DO PREÇO UNITÁRIO

O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos neste edital. O preço deverá ser atual, líquido e certo, com todos os custos inclusos: impostos, taxas, fretes, mão de obra, montagem, desmontagem, seguros e outros encargos incidentes sobre o mesmo.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
1.	**CARNE BOVINA DE 2ª CONGELADA EM CUBOS DE 2 x 2 cm (DIANTEIRO - ACÉM/AGULHA E/OU PALETA)** – Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses). Deve ser congelada e transportada à temperatura de à temperatura de -12°C (menos doze graus centígrados negativos). Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor vermelha brilhante, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá estar congelado em cubos pequenos, de aproximadamente 2 x 2 centímetros, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, **em pacotes com peso de 1 ou 2 kg**. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá obedecer aos seguintes requisitos: a) proteger as características organolépticas e de qualidade do produto; b) proteger o produto contra a contaminação microbiológica e se qualquer outro tipo de contaminação; c) impedir perda de água, desidratação e qualquer vazamento; d) impedir que se0 transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA); identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade (mínimo de seis meses) e prazo máximo de consumo; número do lote; peso líquido; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido da embalagem; condições de armazenamento. *Amostra para avaliação.* EMEFs: 2.800 kg EMEIs: 490 kg	kg	3.290	40,16	132.126,40

2.	**CARNE BOVINA DE 2ª CONGELADA EM CUBOS DE 60 GRAMAS (DIANTEIRO - ACÉM/AGULHA E/OU PALETA)** – Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses). Deve ser congelada e transportada à temperatura de -12°C (menos doze graus centígrados negativos). Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor vermelha brilhante, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá estar congelado em cubos médios, de aproximadamente 60 gramas, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, **em pacotes com peso de 1 ou 2 kg**. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá obedecer aos seguintes requisitos: a) proteger as características organolépticas e de qualidade do produto; b) proteger o produto contra a contaminação microbiológica e se qualquer outro tipo de contaminação; c) impedir perda de água, desidratação e qualquer vazamento; d) impedir que se transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA); identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade (mínimo de seis meses) e prazo máximo de consumo; número do lote; peso líquido; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido da embalagem; condições de armazenamento. *Amostra para avaliação.* EMEFs: 2.800 kg EMEIs: 490 kg	kg	3.290	40,16	132.126,40

3.	**CARNE BOVINA DE 2ª CONGELADA MOÍDA (DIANTEIRO - ACÉM/AGULHA E/OU PALETA)** – Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Máximo de 15% de gordura, isenta de cartilagens e ossos e com, no máximo, 3% de aponevroses. Deve ser congelada e transportada à temperatura de -12°C (menos dezoito graus centígrados negativos). Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor vermelha brilhante, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, **em pacotes com peso de 1 ou 2 kg**. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá obedecer aos seguintes requisitos: a) proteger as características organolépticas e de qualidade do produto; b) proteger o produto contra a contaminação microbiológica e se qualquer outro tipo de contaminação; c) impedir perda de água, desidratação e qualquer vazamento; d) impedir que se transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA); identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade (mínimo de seis meses) e prazo máximo de consumo; número do lote; peso líquido; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido da embalagem; condições de armazenamento. *Amostra para avaliação.* EMEFs: 2.800 kg EMEIs: 490 kg	kg	3.290	36,79	121.039,10

4.	**CARNE DE FRANGO – FILEZINHO (SASSAMI) DE PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE E CONGELADO** - Manipulado com condições higiênicas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de -12°C (menos doze graus centígrados negativos). Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor rosada, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio, sem exsudado, nem indícios de fermentação pútrida. O produto deverá estar congelado em cubos pequenos, de aproximadamente 2 x 2 cm, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, **em pacotes com peso até 2 kg**. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá obedecer aos seguintes requisitos: a) proteger as características organolépticas e de qualidade do produto; b) proteger o produto contra a contaminação microbiológica e se qualquer outro tipo de contaminação; c) impedir perda de água, desidratação e qualquer vazamento; d) impedir que se transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura Instrução Normativa Nº 9, de 4 de maio de 2010. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade (mínimo de seis meses) ou data de vencimento e número do lote; peso líquido; condições de armazenamento; número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA). *Amostra para avaliação.* EMEFs: 2.400 kg EMEIs: 420 kg	kg	2.820	21,80	61.476,00

5.	**CARNE DE FRANGO – SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA** - Com osso. Manipulado com condições higiênicas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de -12°C (menos doze graus centígrados negativos). Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor rosada, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio, sem exsudado, nem indícios de fermentação pútrida. O produto deverá estar congelado, com peso médio da unidade de 90 gramas, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, **em pacotes com peso até 2 kg**. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá obedecer aos seguintes requisitos: a) proteger as características organolépticas e de qualidade do produto; b) proteger o produto contra a contaminação microbiológica e se qualquer outro tipo de contaminação; c) impedir perda de água, desidratação e qualquer vazamento; d) impedir que se transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade (mínimo de seis meses) ou data de vencimento e número do lote; peso líquido; condições de armazenamento; número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA). *Amostra para avaliação.* EMEFs: 1.000 kg EMEIs: 160 kg	kg	1.160	**16,32**	**18.931,20**

6.	**CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS DE 2 x 2 cm - PERNIL** - Manipulada com condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -12°C (menos doze graus centígrados negativos). Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, pele, cartilagem e aponevroses). Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor rosada, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio. O produto não deverá apresentar exsudado ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá estar congelado em cubos pequenos, de aproximadamente 2 x 2 cm, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, **em pacotes com peso de 1 ou 2 kg**. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá obedecer aos seguintes requisitos: a) proteger as características organolépticas e de qualidade do produto; b) proteger o produto contra a contaminação microbiológica e se qualquer outro tipo de contaminação; c) impedir perda de água, desidratação e qualquer vazamento; d) impedir que se transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA), identificação completa do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade (mínimo de seis meses) e prazo máximo de consumo; número do lote; peso líquido; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido da embalagem; condições de armazenamento. *Amostra para avaliação.* EMEFs: 800 kg EMEIs: 140 kg	kg	940	**30,10**	**28.294,00**

ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

LOCAL E HORÁRIO DAS ENTREGAS

As entregas dos produtos deverão ser realizadas diretamente nas Escolas da Rede Municipal de Educação e Entidades Filantrópicas (ANEXO I), no horário compreendido entre às 8h e 16h45, respeitando o intervalo de almoço das 12h às 13h. O itinerário de entregas deve obedecer ao ANEXO II deste edital, respeitando os turnos de entrega para cada escola. A rota estabelecida e o turno de entrega somente poderão ser alterados desde que previamente acordado com o Serviço de Nutrição Escolar, por escrito, no prazo mínimo de 72h antes do início das entregas. Poderão ser incluídas ou excluídas outras escolas e locais de entrega, de acordo com o censo escolar do FNDE, abertura/inauguração de novas unidades escolares, realização de novos convênios e calendário escolar, visando atender aos alunos a serem contemplados com a Alimentação Escolar.

ENTREGAS

As entregas deverão ocorrer de uma a duas vezes por semana, preferencialmente às terças e/ou quintas-feiras. O fornecedor receberá na última semana de cada mês a previsão (cronograma) de entregas do mês subsequente. As planilhas com os quantitativos dos itens por escola serão enviadas, através de correio eletrônico, sempre na semana anterior às entregas, preferencialmente às quintas-feiras, podendo ser alteradas até 48 horas antes da entrega. A projeção das quantidades e número de entregas se encontram no ANEXO III.

É vedado ao fornecedor alterar o tipo de produto solicitado, quantitativo do pedido, data de entrega, prazo de entrega, local, turno e itinerário de entrega, cronograma mensal, bem como quaisquer itens sem prévio contato e consentimento por escrito do SENE, sendo passível de sofrer as sanções previstas neste edital. As planilhas de entrega dos gêneros alimentícios não podem ser rasuradas pelo fornecedor ou entregador.

A Secretaria Municipal de Educação não dispõe de funcionários para acompanhar os fornecedores nas respectivas entregas. Além da entrega no local designado pelo Município, deverá o fornecedor, também, descarregar e armazenar os produtos no local indicado por servidor.

Os entregadores deverão necessariamente entrar na cozinha/o estoque com touca/boné, sapato fechado e uniforme limpos. Os entregadores deverão usar uniformes e/ou crachá contendo a identificação do funcionário e do fornecedor.

No momento da entrega, os entregadores deverão aguardar a conferência quantitativa e qualitativa feita por funcionário da escola. Não serão aceitos produtos fora das especificações mencionadas neste edital e/ou de marca e/ou fornecedor/produtor diferentes daqueles constantes na proposta vencedora. No caso de propostas que apresentem produtos com mais de uma marca e/ou fornecedor/produtor, o Município reserva-se o direito de escolher o que melhor lhe convier. No momento da entrega dos produtos, a data de fabricação não poderá ter excedido a 10% do total do prazo de validade estipulado no descritivo do edital.

Uma vez que as entregas tenham sido realizadas em sua totalidade, o fornecedor deverá encaminhar ao SENE a nota fiscal acompanhada da respectiva planilha de entrega no prazo máximo de sete dias. Só serão aceitas e encaminhadas para pagamento as notas fiscais que corresponderem fielmente ao que foi solicitado em planilha. As planilhas só serão aceitas se estiverem constando as rubricas de recebimento (no caso de dois ou mais itens), além da assinatura e carimbo da escola. As notas fiscais deverão indicar no campo de informações complementares a data da entrega do pedido, o número da nota de empenho a que se refere a planilha de entrega, além disso, deverá constar o número da DAP do Agricultor Familiar que forneceu o produto a que se refere a entrega e os dados bancários para pagamento. O fornecedor que emitir a Nota Fiscal Eletrônica deverá cadastrar o e-mail senesapucaiadosul@gmail.com para que seja realizado o envio dos arquivos .xml e NF-e. O envio da nota fiscal eletrônica não isenta o fornecedor da obrigação de entrega das planilhas de entrega devidamente assinadas e rubricadas. Não serão aceitas notas fiscais rasuradas ou com informações anotadas em punho. O descritivo do item na nota fiscal deverá ser igual ao que consta na planilha de entrega. No caso de notas fiscais e planilhas que tenham sido rejeitadas por apresentarem alguma não-conformidade, o fornecedor tem um prazo de até 48 horas para entregar ao SENE as notas e planilhas com as devidas adequações

Caso sejam constatados atrasos não comunicados nas entregas às escolas, alteração dos itinerários e turnos de entregas sem prévio consentimento do SENE, problemas de qualidade dos produtos ou das condições das embalagens, atrasos na entrega das notas fiscais e planilhas, o Serviço de Nutrição de Escolar e/ou a equipe diretiva das Escolas emitirá atestado de não conformidade apontando as irregularidades no fornecimento de alimentos em cada uma das escolas atendidas pela Rede Municipal de Ensino. Para cada notificação será contabilizado 01 (um) ponto e, a cada 10 (dez) pontos, o Serviço de Nutrição de Escolar e a Secretaria Municipal de Educação (SMED) emitirão um Auto de Infração. O fornecedor notificado pela Secretaria Municipal de Educação será responsável pela troca (recolhimento e/ou substituição) do produto que apresentar problemas, mesmo que a verificação se dê após o recebimento do produto. Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido neste edital será imediatamente notificado ao fornecedor que ficará responsável por substituí-los, o que fará prontamente, no prazo máximo de **24 horas**, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas, também, as sanções previstas deste edital.

O fornecedor, sem prejuízo de sua responsabilidade, deverá comunicar à fiscalização do Município de Sapucaia do Sul, por escrito, qualquer anormalidade verificada no fornecimento ou no controle do fornecimento, bem como qualquer fato que possa colocar em risco a segurança e a qualidade dos gêneros alimentícios dentro dos parâmetros pactuados.

Os veículos de transporte e distribuição de alimentos se destinarão exclusivamente para essa finalidade. Deverão dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico. Deverão estar devidamente higienizados, bem como as caixas, carrinhos e outros equipamentos utilizados. Deverão dispor de revestimento interno metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua. Devem possuir vedação para evitar o derrame de líquidos. Os veículos devem possuir Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária e atender a todos os requisitos do Decreto do Estado do Rio Grande do Sul de Nº. 23.430 e Legislação Sanitária pertinente.

O Município não se responsabiliza por despesas relativas ao fornecimento, por parte do fornecedor, de quantidades de produtos acima das previstas nos descritivos deste edital.

O fornecedor deverá manter atualizados números de telefone/facsímile, correio eletrônico e endereço durante a vigência do contrato, devendo comunicar ao Serviço de Nutrição Escolar quaisquer alterações.

Para maiores informações e esclarecimentos referentes aos produtos objeto deste Edital: Serviço de Nutrição Escolar da Secretaria Municipal da Educação, fone (51) 3474.1090, ramal 207 no horário das 11h às 16h, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

PRAZO DE ENTREGA

Os prazos de entrega deverão obedecer ao Cronograma enviado previamente pelo Serviço de Nutrição Escolar ao fornecedor.

ACOMPANHAMENTO DE EXECUÇÃO

Os servidores Sandra Regina Vieira Loyola, portadora do CPF nº. 019.409.919-94 e Danielle Falkenbach, portadora do CPF nº 973.607.910-49 irão acompanhar e fiscalizar os contratos.

DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

O credenciado habilitado deverá ter:

Alvará de Saúde ou Licença Sanitária, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da empresa licitante OU Licenciamento Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária Estadual (Secretaria Estadual da Saúde) OU Federal (Ministério da Saúde) comprovando que a empresa licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios, em vigor.

Comprovação de Capacidade Técnica, através da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica (no mínimo um), em papel timbrado do emitente, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde a proponente comprove o perfeito cumprimento das obrigações da mesma natureza do objeto da licitação. O(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica apresentado(s) deve(m) conter as seguintes informações básicas: nome do Contratado e do Contratante, identificação do contrato (tipo ou natureza do serviço/produto fornecido), explicitando o desempenho do fornecimento de gêneros alimentícios CARNES, quantidades, locais de entrega e prazos com o objeto desta licitação, bem como a qualificação da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

DAS AMOSTRAS

Será exigido para todos os itens parecer favorável da marca cotada emitido pela Comissão de Análise de Amostras da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sob pena de desclassificação da proposta.

Todos os fornecedores deverão apresentar amostras dos itens das respectivas propostas a partir da publicação do Edital até a data de limite das inscrições. Ficarão desobrigadas de apresentar amostras as licitantes que ofertarem as marcas pré-aprovadas listadas no **ANEXO IV**.

Os fornecedores deverão entregar uma amostra do produto, em sua forma original, conforme a unidade de medida constante no descritivo deste edital. A amostra deverá ser identificada com os seguintes dados: razão social do fornecedor, n.º da Chamada Pública, n.º do item e marca e/ou fornecedor/produtor. Poderão ser apresentadas mais de uma amostra com marca e/ou fornecedor/produtor dos produtos. Não serão aceitos produtos sem identificação.

O Município reserva-se o direito de reprovar produtos com características e/ou qualidade inferior às descritas neste edital.

As amostras deverão ser entregues no Serviço de Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Marechal Deodoro, N.º 510, Bairro Paraíso, das 8h às 16h em dias úteis. As amostras serão analisadas pela Comissão de Análise de Amostras da Alimentação Escolar em até três dias úteis após o prazo limite para o recebimento. Além das especificações descritas para cada item deste edital, serão avaliados o rendimento, a embalagem (primária e secundária), rótulo, além das características sensoriais de cada alimento, tais como textura, aparência, cor, sabor, odor, crocância, dureza, etc. A Secretaria Municipal de Educação encaminhará ao Pregoeiro o Parecer Técnico com o resultado da inspeção das amostras, que será publicado via Sistema de Compras.

Estando a amostra de acordo com o edital e estando habilitada, o fornecedor será considerado apto ao fornecimento. O não encaminhamento das amostras ou a apresentação das mesmas em desacordo com as especificações discriminadas do Termo de Referência desclassificará a proposta do fornecedor para o item, sendo convocado o 2º (segundo) colocado.

As amostras ficarão retidas até as entregas dos produtos para comparação no recebimento.

Sapucaia do Sul, 23 de outubro de 2021.

_____
Danielle Falkenbach
Técnico Municipal Nutricionista
Responsável Técnica do PNAE
CRN-2 6237 - Matrícula 5906

_____
Ana Cláudia Spolavori Sagmeister
Técnico Municipal Nutricionista
CRN-2 3992 – Matrícula 2877

_____
Magda Edinger de Souza Bozzetto
Técnico Municipal Nutricionista
CRN-2 4734 – Matrícula 5813

_____
Sandra Regina Vieira Loyola
Diretora de Assistência ao Estudante
Mat. 5173 - Portaria nº 305/2021

_____
Djoidy Iara Richter Felipin
Secretária Municipal da Educação
Mat. 5371 - Portaria nº 013/2021

ANEXO I

ESCOLAS	ENDEREÇOS
EMEF Afonso Guerreiro Lima	Rua Flores da Cunha, 34 – Bairro: Boa Vista – CEP: 93.230-170
EMEB Alberto Santos Dumont	Rua Ivoti, 93 – Bairro: Vila Vargas – CEP: 93.222-090
EMEF Alfredo Adolfo Cassel	Av. Justino Camboim, 5981 – Bairro: Fazenda dos Prazeres – CEP: 93.224-000
EMEF Alfredo Juliano	Rua Valdemar da Rosa, 640 – Bairro: Lomba da Palmeira – CEP: 93.224-000
EMEF Dr. Júlio Casado	Rua Djalma Sassi, 523 – Bairro: Nova Sapucaia – CEP: 93.224-680
EMEF Francisco Greiss	Rua Luiz Pasteur, 4100 – Bairro: Walderez – CEP: 93.228-180
EMEF Getúlio Vargas	Rua Santa Luzia, 880 – Bairro: Vila Vargas – CEP: 93.222-340
EMEF Hugo Gerdau	Rua Adelaide Correa, 50 - Bairro: Colonial – CEP: 93.212-020
EMEB João de Barro	Rua Trajano Proença de Abreu, 134 – Bairro: Nova Sapucaia –CEP: 93.228-300
EMEF José Plácido de Castro	Rua Taquara, 480 – Bairro: Walderez – CEP: 93.228-280
EMEF Júlio Ströher	Rua Vereador Atalíbio T. Figueiredo, 04 – Bairro: Paraíso – CEP: 93.220-754
EMEF Justino Camboim	Rua Porto Alegre, 113 – Bairro: Camboim – CEP: 93.224-270
EMEF Lourdes Fontoura da Silva	Rua Brasília, 176 – Bairro: Ipiranga – CEP: 93.230-420
EMEF Marechal Bitencourt	Rua Major Souza Lima, 222 – Bairro: São José – CEP: 93.218-240
EMEF Otaviano Silveira	Rua Sebastião Fant, 245 – Bairro: Fortuna – CEP 93.212-420
EMEF Padre Réus	Rua Santa Terezinha, 25 – Bairro: Capão da Cruz – CEP: 93.226-220
EMEF Prefeito João Freitas Filho	Avenida Justino Camboim, 505 – Bairro: Camboim – CEP: 93.224-000
EMEF Prefeito Walmir dos Santos Martins	Avenida dos Sabiás, 339 – Bairro: Vargas – Loteamento Colina Verde – CEP: 93.222-730
EMEF Primo Vacchi	Rua Pedro Zucolotto – s/nº - Bairro: São Jorge – CEP: 93.212-660
EMEF Profª Aurialícia Chaxim Bes	Rua das Dálias, 63 – Bairro: Passo de Sapucaia – Loteamento Novo Horizonte – CEP: 93.234-090
EMEF Profª Mª da Glória Gonçalves da Silva	Rua Osvaldo Dias, 463 – Bairro: Ipiranga – CEP: 93.230-530
EMEF Profª Rosane Amaral Dias	Rua Leopoldo Johann, 20 – Bairro: Pasqualini – CEP: 93.224-490
EMEF Tiradentes	Avenida 25 de julho, 533 – Bairro: Vila Vargas – CEP: 93.200-300
EMEF Vanessa Ceconet	Avenida João Pereira de Vargas, 2843 – Bairro: Nova Sapucaia – CEP: 93.230-210
EMEI Dalila da Silveira Oliveira	R: Balduino Menezes dos Santos, 11, Bairro: Ipiranga - CEP: 93.230-526
EMEI Hugo Gerdau	Rua Panambi, 115 – Bairro: Fortuna – CEP: 93.212-650
EMEI Izabel Cristina Souza da Costa	Rua Anjo Gabriel, 105 - Bairro: Pasqualini – CEP: 93.224-484

EMEI Mara Mattos	Av. Alfredo Scharlau, 506 – Bairro: COHAB – CEP: 93.212-480
EMEI Professora Simone Serafim	Rua Edison Passos, 246- Bairro: Camboim– CEP: 93224-420
EMEI Romana Gonçalves Alves	Rua São Caetano, 119 – Bairro: Vila Vargas – CEP: 93.222-430
EEF La Salle	Rua Irmã Edviges, 538 - Bairro: Jardim América – CEP: 93.225-130
EEI Nossa Senhora Aparecida - SAC	Rua Marcelino Leite, 120 – Bairro: COHAB – CEP: 93.216-100
Escola de Educ. Especial - APAE Sapucaia do Sul	Rua Pelotas, 126 - Bairro: Dihel – CEP: 93.214-270
ECEI Bairro Floresta	Rua Pedro Martins, 21 – Bairro: Jardim – CEP: 93.220-148
Associação Educacional Crescer	Av. Primor, 343 – Bairro: Primor – CEP: 93.220-350
EEEF Alcides Maya	Rua José Felipe, 278 – Bairro: Primor – CEP: 93.220-610
EEEF Anita Garibaldi	Rua Dona Arlinda, 142 – Bairro Freitas – CEP: 93.218-100
EEEF Bela Vista	Rua Arlindo José Gross, 242 – Bairro: Boa Vista – CEP: 93.230-040
EEEF Erico Veríssimo	Rua Manoel Tavares, 148 – Bairro: São José – CEP: 93.218-250
EEEF Gladis Rita Braitenbach	Av. Lúcio Bitencourt, 170 – Bairro: Centro – CEP: 93.214-170
EEEF Mª Medianeira	Tv. Serafim José de Andrade, 49 – Bairro: Centro – CEP: 93210-090
EEEF Miguel Gustavo	Rua XV de novembro, 305 – Bairro: Silva – CEP: 93.210-190
EEEF Profª Silvania Regina A. Alves	Rua Assis Brasil, 176- Bairro: Centro – CEP: 93.222-360
EEEF Vila Prado	Rua João Rodrigues, 1016 – Bairro: Piratini - CEP: 93.216-080

ANEXO II

ITINERÁRIOS E TURNOS DE ENTREGA

(M) - manhã: das 8h às 12h
(T) - tarde: das 13h às 16h45

A rota estabelecida e o turno de entrega somente poderão ser alterados desde que previamente acordado com o Serviço de Nutrição Escolar, por escrito, no prazo mínimo de 72h antes do início das entregas.

ESCOLA		TURNO
1.	EMEF Primo Vacchi	M
2.	EMEF Otaviano Siveira	M
3.	EMEI Hugo Gerdau	M
4.	EMEF Hugo Gerdau	M
5.	EMEF Francisco Greiss	M
6.	EMEF José Plácido de Castro	M
7.	EMEF Afonso Guereiro Lima	M
8.	EMEF Professora Aurialícia Chaxim Bes	M
9.	EMEF Lourdes Fontoura da Silva	M
10.	EMEF Professora Maria da Glória Gonçalves da Silva	M
11.	EMEI Dalila da Silveira Oliveira	M
12.	EMEB João de Barro	M
13.	EMEF Vanessa Ceconet	M
14.	EEEF Bela Vista	M
15.	EMEF Padre Réus	M
16.	Associação Educacional Crescer	M
17.	EMEF Dr. Júlio Casado	M
18.	EMEF Justino Camboim	M
19.	EMEI Professora Simone Serafim	M

20.	EMEF Alfredo Juliano	M
21.	EMEF Professora Rosane Amaral Dias	M
22.	EMEI Izabel Cristina Souza de Costa	T
23.	EF La Salle	T
24.	EMEF Alfredo Adolfo Cassel	T
25.	EMEF Prefeito João Freitas Filho	T
26.	ECEI Bairro Floresta	T
27.	EEEF Profª Silvania Regina de Ávila Alves	T
28.	EMEF Getúlio Vargas	T
29.	EMEF Prefeito Walmir dos Santos Martins	T
30.	EMEB Alberto Santos Dumont	T
31.	EMEF Tiradentes	T
32.	EMEI Romana Gonçalves Alves	T
33.	EEEF Erico Veríssimo	T
34.	EMEF Marechal Bitencourt	T
35.	EEEF Anita Garibaldi	T
36.	EEEF Gladis Rita Braitenbach	T
37.	EEEF Vila Prado	T
38.	EEI Nossa Senhora Aparecida	T
39.	EMEI Mara Mattos	T
40.	EF APAE Sapucaia do Sul	T
41.	EEEF Miguel Gustavo	T
42.	EEEF Maria Medianeira	T
43.	EEEF Alcides Maya	T
44.	EMEF Júlio Ströher	T

CÁLCULO DE CONSUMO E ENTREGAS CARNES EMEFs e EMEIs 2021

ITEM	ALIMENTO	UNID	CONSUMO DIÁRIO EMEFs	f 2021	CP EMEFs	CONSUMO DIÁRIO EMEIs	f 2021	CP EMEIs	CP TOTAL	R$ UNITÁRIO	R$ TOTAL
1	Carne Bovina de 2ª Congelada em Cubos de 2 x 2 cm (Dianteiro - Acém/Agulha e/ou Paleta)	**kg**	400	7	**2.800**	70	7	**490**	**3.290**	R$ 40,16	**R$ 132.126,40**
2	Carne Bovina de 2ª Congelada em Cubos de 60 gramas (Dianteiro - Acém/Agulha e/ou Paleta)	**kg**	400	7	**2.800**	70	7	**490**	**3.290**	R$ 40,16	**R$ 132.126,40**
3	Carne Bovina de 2ª Congelada Moída (Dianteiro - Acém/Agulha e/ou Paleta)	**kg**	400	7	**2.800**	70	7	**490**	**3.290**	R$ 36,79	**R$ 121.039,10**
4	Carne de Frango – Filezinho (Sassami) de Peito de Frango Desossado, Sem Pele e Congelado	**kg**	400	6	**2.400**	70	6	**420**	**2.820**	R$ 21,80	**R$ 61.476,00**
5	Carne de Frango – Sobrecoxa de Frango Congelada	**kg**	500	2	**1.000**	80	2	**160**	**1.160**	R$ 16,32	**R$ 18.931,20**
6	Carne Suína Congelada em Cubos de 2 x 2 cm – Pernil	**kg**	400	2	**800**	70	2	**140**	**940**	R$ 30,10	**R$ 28.294,00**
				31,0			31,0				**R$ 493.993,10**

CONSUMO DIÁRIO EMEFs: quantidade média consumida em quilos - EMEFs
f 2021: número de entregas estimada para 2021
CP EMEFs: estimativa total em quilos para EMEFs
CONSUMO DIÁRIO EMEIS: quantidade média consumida em quilos - EMEIs
CP EMEFs: estimativa total em quilos para EMEIs
CP TOTAL: soma das estimativas em quilos para EMEFs e EMEIs

ANEXO IV

ITEM	MARCAS PRÉ-APROVADAS
1. Carne Bovina de 2ª Congelada em Cubos de 2 x 2 cm (Dianteiro - Acém/Agulha e/ou Paleta) – pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Ouro do Sul
2. Carne Bovina de 2ª Congelada em Cubos de 60 gramas (Dianteiro - Acém/Agulha e/ou Paleta) - pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Ouro do Sul
3. Carne Bovina de 2ª Congelada Moída (Dianteiro - Acém/Agulha e/ou Paleta) – pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Ouro do Sul
4. Carne de Frango – Filezinho (Sassami) de Peito de Frango Desossado, Sem Pele e Congelado - pacotes com peso até 2 kg	-
5. Carne de Frango – Sobrecoxa de Frango Congelada - pacotes com peso de 1 ou 2 kg	-
6. Carne Suína Congelada em Cubos de 2 x 2 cm – Pernil - pacotes com peso de 1 ou 2 kg	Ouro do Sul

CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2021

ANEXO III – MODELOS 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 ATENDMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021			
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. 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						
1. Produto		2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de entrega dos produtos
				4.1 Unitário	4.2 Total	
1						
2						
3						
4						
5						
Obs.: *Preço publicado no edital de Chamada Pública nº 01/2021						
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:

CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2021

ANEXO III – MODELOS DE PROJETO DE VENDA (continuação)

Modelo proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021		
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. DDD/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 Familiar		2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1						
2						
3						
4						
5						
6						

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

IV RELAÇÃO DOS 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

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1. Produto		2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor total por produto	6. Cronograma de entrega dos produtos
1						
2						
3						
4						
5						
6					**Total do Projeto**	
7						
8						

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

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:

Local e Data		**Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal**	**Assinatura**
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2021

ANEXO III – MODELOS DE PROJETO DE VENDA (continuação)

Modelo proposto para os Produtores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021		
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES		
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 DE PRODUTOS						
1. Produto		2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de entrega dos produtos
				4.1 Unitário	4.2 Total	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
Obs.: *Preço publicado no edital de Chamada Pública nº 01/2021						

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2021

ANEXO IV

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PNAE

CONTRATO N.º __/20__

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

O Município de Sapucaia do Sul, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Leônidas de Souza , N.º 1289, inscrita no CNPJ sob n.º 88.185.020/0001-25, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Sr. **Volmir Rodrigues**, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com sede 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 n° 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 01/2021, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

I – É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, __ semestre de 20__, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 01/2021, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

I – O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato e deverá apresentar os seguintes documentos:

II – **Certificado de Vistoria dos veículos** de transporte e distribuição dos alimentos concedido pela Autoridade Sanitária. Sendo veículo terceirizado, deve ser apresentado contrato/declaração de disponibilidade do veículo para atendimento do objeto proposto, devidamente assinado pelas partes.

III – **Da Inspeção Obrigatória:**

a) Comprovação de regularidade junto ao Serviço de Inspeção Federal - SIF (interestadual); ou

b) Cópia da publicação no Diário Oficial da União –DOU, comprovando a adesão do órgão competente ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI e estar devidamente inserido no Cadastro Geral mantido pelo DIPOA/MAPA, conforme Instrução Normativa 36/2011(interestadual); ou

c) Certificação de Inspeção de Produtos de Origem Animal – CISPOA (intermunicipal).

d) Comprovação expedida pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da adesão do proponente ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF-RS e Certificação de pelo Serviço de Inspeção Municipal correspondente.

IV – Terceirização: No caso de processamento do produto da organização da agricultura familiar por terceiros (exemplo: abate, industrialização, etc.), apresentar contrato firmado entre os agricultores criadores dos animais/produtores (associação/cooperativa ou fornecedor individual) e a empresa contratada (terceirizada). O contrato deve ser registrado em cartório e com firma reconhecida. A contratada deverá oferecer somente o serviço contratado, devendo ser garantido, em cláusula contratual, que o produto final entregue seja oriundo exclusivamente da matéria prima proveniente da associação/cooperativa ou fornecedor individual proponente. A identificação da contratada deverá constar na embalagem do produto. É obrigatória a apresentação de toda a documentação descrita anteriormente no que se refere à qualificação técnica da contratada.

CLÁUSULA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA QUARTA:

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

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

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

Produto		Unidade	Quantidade	Periodicidade de entrega	Preço de Aquisição	
					Preço Unitário	Preço Total
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
	Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

I – As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – código 10020000

Gerenciados pela Secretaria Municipal de Educação de Sapucaia do Sul – código 07

Através da MANUTENÇÃO DA ATIVIDADE DS CONVÊNIOS E REPASSES – código 05

Do Subelemento 33390300700000000000 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

Dotação 1094 – Ação 2039 Aquisição de gêneros alimentícios para ensino fundamental.

Dotação 1095 – Ação 2043 Aquisição de gêneros alimentícios para salas de recursos.

Dotação 1098 – Ação 2041 Aquisição de gêneros alimentícios para o ensino pré-escolar.

Dotação 1097 – Ação 2042 Aquisição de gêneros alimentícios para etapa creche.

Dotação 1099 – Ação 2040 Aquisição de gêneros alimentícios para o ensino EJA.

CLÁUSULA SEXTA:

I – 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.

II – Uma vez que as entregas tenham sido realizadas em sua totalidade, o fornecedor deverá encaminhar ao SENE a nota fiscal acompanhada da respectiva planilha de entrega no prazo máximo de sete dias. Só serão aceitas e encaminhadas para pagamento as notas fiscais que corresponderem fielmente ao que foi solicitado em planilha. As planilhas só serão aceitas se estiverem constando as rubricas de recebimento (no caso de dois ou mais itens), além da assinatura e carimbo da escola. As notas fiscais deverão indicar no campo de informações complementares a data da entrega do pedido, o número da nota de empenho a que se refere a planilha de entrega, além disso, deverá constar o número da DAP do Agricultor Familiar que forneceu o produto a que se refere a entrega e os dados bancários para pagamento. O fornecedor que

emitir a Nota Fiscal Eletrônica deverá cadastrar o e-mail senesapucaiadosul@gmail.com para que seja realizado o envio dos arquivos .xml e NF-e. O envio da nota fiscal eletrônica não isenta o fornecedor da obrigação de entrega das planilhas de entrega devidamente assinadas e rubricadas. Não serão aceitas notas fiscais rasuradas ou com informações anotadas em punho. O descritivo do item na nota fiscal deverá ser igual ao que consta na planilha de entrega. No caso de notas fiscais e planilhas que tenham sido rejeitadas por apresentarem alguma não-conformidade, o fornecedor tem um prazo de até 48 horas para entregar ao SENE as notas e planilhas com as devidas adequações.

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

I – O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

I – O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

c) fiscalizar a execução do contrato;

d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

I – Em caso de ocorrência comprovada de quaisquer das situações elencadas na alínea IV deste parágrafo, posteriormente a conclusão do processo administrativo, além do descredenciamento, poderão ser aplicadas as seguintes SANÇÕES:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Direta, Autárquica e Fundacional, as Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Município de Sapucaia do Sul;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

II – As sanções previstas nos subitens a), c) e d), poderão ser aplicadas juntamente com a sanção de multa, desde que observado o princípio da proporcionalidade.

III – A advertência consiste em repreensão por escrito imposta pelo não cumprimento das normas do contrato celebrado.

IV – A multa aplicável será de:

a) 5% (cinco por cento) pela não informação à fiscalização de qualquer condição, ainda que temporária, que possa interferir no fornecimento dos produtos, calculados sobre o valor total do contrato ou da nota de empenho;

b) 5% (cinco por cento) pela mudança da capacidade operativa de fornecimento, sem acordo prévio, calculados sobre o valor total do contrato ou da nota de empenho;

c) 10% (dez por cento) pelo descumprimento de qualquer das obrigações deste contrato e legislação pertinente, calculados sobre o valor total do contrato ou da nota de empenho;

d) 10% (dez por cento) pela paralisação da prestação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação à Administração, calculados sobre o valor total do contrato ou da nota de empenho;

e) 10% (dez por cento) pelo não atendimento de determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, bem assim como as dos superiores, calculados sobre o valor total do contrato ou da nota de empenho;

V – A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

I – A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

II – Serão designadas fiscais do presente instrumento contatual as servidoras da Secretaria Municipal de Educação: Sandra Regina Vieira Loyola, Matrícula 5173 e Danielle Falkenbach, Matrícula 5906.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

I – O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 02/2021, pela Resolução CD/FNDE nº 06/2021, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei n° 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

a) por acordo entre as partes;

b) pela inobservância de qualquer de suas condições;

c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

I – O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até _____de _____ de _____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

I – É competente o Foro da Comarca de Sapucaia do Sul para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Sapucaia do Sul, ___ de _____ de 202_.

_____
CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

_____
CONTRATADA (Grupo Formal)

_____
PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____