



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2023
NÚMERO ÚNICO DE PROCESSO (NUP): 005 2023

O MUNICÍPIO DE DILERMANDO DE AGUIAR - RS, por meio do Prefeito Municipal Sr. José Claiton Sauzem Ilha, no uso de suas prerrogativas legais, torna público, para conhecimento dos interessados, que pelo presente vem realizar CHAMADA PÚBLICA nº 001/2023, visando a **Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar**, a qual será processada e julgada de acordo com as disposições deste edital e de seus anexos, bem como da Lei 8666/93, Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 26, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, de 17/06/2013 e suas alterações.

1 - DO OBJETO

1.1 - A presente Chamada Pública tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar do primeiro semestre letivo do ano de 2023, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme especificações contidas neste edital e seus anexos.

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor Unit. Máximo
1	ALFACE CRESPA	UN	330	R\$ 3,00
2	ARROZ POLIDO TIPO 1 PCT 5KG	UN	162	R\$ 27,00
3	BANANA PRATA	KG	302	R\$ 5,60
4	BATATA DOCE	KG	144	R\$ 4,30
5	BATATA INGLESA	KG	152	R\$ 5,50
6	BERGAMOTA	KG	192	R\$ 2,90
7	BETERRABA	KG	72	R\$ 5,00
8	BOLACHA CASEIRA 350 GR	UN	300	R\$ 9,80
9	BOLINHO DE PEIXE 300GR	UN	25	R\$ 20,00
10	BOLO CASEIRO 400 G	UN	216	R\$ 9,80
11	BROCOLIS HÍBRIDO	UN	95	R\$ 4,60
12	CENOURA	KG	84	R\$ 5,10
13	COUVE FLOR TAMANHO MÉDIO	UN	95	R\$ 4,75
14	COUVE MANTEIGA MAÇO (400G)	UN	120	R\$ 3,00
15	DOCE COLONIAL DE BANANA 400G	UN	16	R\$ 12,40
16	FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE DE 01 KG	UN	165	R\$ 9,80
17	LARANJA PARA SUCO	KG	240	R\$ 3,00
18	MAÇA FUGI	KG	364	R\$ 8,10
19	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA (EMBALAGEM DE 1KG)	KG	58	R\$ 5,50
20	MASSA DE MINIPIZZA INTEGRAL (KG)	UN	172	R\$ 26,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



21	OVOS DE GALINHA	DZ	180	R\$ 9,80
22	PÃO CASEIRO 550G	UN	123	R\$ 10,50
23	REPOLHO	KG	68	R\$ 7,50
24	RÚCULA MAÇO (300G)	MD	12	R\$ 3,50
25	SUCO DE UVA INTEGRAL 1,5 L	UN	150	R\$ 19,00
26	SUCO INTEGRAL DE LARANJA CONCENTRADO, EMBALAGEM 1,5LT	UN	76	R\$ 19,80
27	SUCO INTEGRAL DE MAÇA CONCENTRADO	L	76	R\$ 15,40
28	TEMPERO VERDE MAÇO (300 G)	MD	144	R\$ 3,00
29	TOMATE	KG	105	R\$ 7,00

2 - DA PARTICIPAÇÃO

2.1 - Poderão participar da presente Chamada Pública os Empreendedores Familiares Rurais organizados em grupos formais, agricultores familiares organizados em grupos informais e fornecedores individuais que atendam as condições contidas neste edital.

3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1 - Poderão credenciar-se **Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais** que encaminharem, em envelope fechado e identificado, **até às 09 horas do dia 02 de março de 2023**, ao **Departamento de Compras e Licitações** da Prefeitura Municipal, cópia dos seguintes documentos:

3.1.1 - GRUPOS INFORMAIS:

3.1.1.1 - Carteira de Identidade;

3.1.1.2 - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

3.1.1.3 - Certidão Negativa da Fazenda Municipal;

3.1.1.4 - Declaração de aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física e/ou Jurídica;

3.1.1.5 - Projeto de Venda, elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a Entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes.

3.1.2 - GRUPOS FORMAIS:

3.1.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

3.1.2.2 - Cópia da Declaração de aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica para associações e cooperativas;

3.1.2.3 - Cópias das Certidões Negativas: INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;

3.1.2.4 - Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;

3.1.2.5 - Alvará sanitário atualizado;

3.1.2.6 - Projeto de Venda.

4 - DA ABERTURA DOS ENVELOPES

4.1 - A abertura dos envelopes será realizada pela Comissão de Licitações, no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal, no **dia 02 de março de 2023 às 09h30min**.

4.2 - Não serão aceitas propostas enviadas via fax ou por qualquer outro sistema de transmissão de dados.

4.3 - A Comissão de Licitações não se responsabilizará por qualquer tipo de atraso, nem por envelope enviado pelo correio e não entregue em tempo hábil.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



4.4 - No horário estabelecido, a Comissão de Licitações procederá à abertura dos envelopes oportunidade em que os documentos apresentados serão vistos e rubricados.

5 - DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO

5.1 - Abertos dos envelopes, será realizada a habilitação dos interessados, consistente na verificação da documentação apresentada (itens 3.1.1 ou 3.1.2) e análise dos projetos de venda.

5.2 - Para seleção dos projetos de venda será observada a seguinte ordem:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

5.3 - Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo Prioridade entre estes;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

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

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

6 - DOS RECURSOS

6.1 - Os interessados terão o prazo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir da data de publicação do resultado para interpor recurso contra quaisquer atos praticados pela Comissão Julgadora.

7 - DA HOMOLOGAÇÃO

7.1 - A homologação do procedimento é de competência da autoridade máxima do Município.

7.1.1 - Fica reservada à autoridade competente a faculdade de cancelar, no todo ou em parte, adiar, revogar, de acordo com os seus interesses, ou anular a presente Chamada Pública, sem assistir aos interessados direito a qualquer reclamação, indenização, reembolso ou compensação.

7.2 - É facultada à comissão em qualquer fase do processo, a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do mesmo, vedada a inclusão de documentos ou informações que deveriam constar originalmente do envelope.

8 - ASSINATURA DO CONTRATO

8.1 - Homologada a Chamada Pública a Administração notificará o fornecedor para, no prazo de 05 (cinco) dias, assinar o contrato junto à Secretaria Municipal de Administração do Município de Dilermando de Aguiar-RS.

9 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

9.1 As despesas decorrentes do presente edital correrão por conta dos seguintes códigos reduzidos das dotações orçamentárias: Código da Dotação: 186, 205 e 209 – Material de Consumo - PNAE

10 - DA FORMA DE FORNECIMENTO E DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE:

10.1. As entregas dos produtos da alimentação escolar devem ser realizadas na Secretaria Municipal de Educação, na Rua Rio Branco, S/N, centro, cidade de Dilermando de Aguiar e/ou na Escola Municipal de Ensino Fundamental Valentim Bastianello, localizada em São José da Porteira, s/n, interior, município de Dilermando de Aguiar, conforme viabilidade do fornecedor, nas datas estabelecidas no cronograma de entrega anexo no horário das 08h00min às 10h00min. Deve ser informado junto às notas fiscais o nº da DAP – Declaração de Aptidão ao PRONAF de cada produtor, e CNAE - Classificação Nacional de Atividade



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



Econômica do agricultor que esta fornecendo o produto alimentício.

10.2 O Transporte dos gêneros alimentícios deve estar identificado por escolas, em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.

10.3 Todos os gêneros alimentícios devem ser transportados por conduções adequadas para o transporte de alimentos, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos, bem como aqueles gêneros alimentícios de características congelados ou resfriados deveram ser transportados em conduções refrigeradas, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

10.4. Não serão aceitos produtos em desconformidade com o solicitado, o responsável técnico pelo recebimento dos produtos reserva o direito e o dever de não receber tais produtos, bem como o fornecedor tem a obrigatoriedade de entregar o produto solicitado em tempo hábil, não ocorrendo à entrega, o produto deve ser fornecido extraordinariamente no máximo 24 horas (vinte e quatro horas) após a data prevista no cronograma de entrega, não prejudicando assim, a realização do cardápio.

10.5. Todos os produtos entregues para a alimentação escolar devem seguir os preceitos de integridade e higiene de acordo com a legislação sanitária vigente;

10.6. As notas fiscais devem ser entregues obrigatoriamente junto com os produtos no ato do recebimento, conforme as entregas estipuladas no cronograma; **NÃO** serão aceitas mercadorias sem a apresentação da nota fiscal;

10.7. As decisões e providências que ultrapassem a competência do servidor, relativas ao recebimento, devem ser adotadas por seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes à Administração.

11 - DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias úteis após o aceite definitivo dos gêneros, mediante apresentação da nota fiscal no ato de entrega.

11.2. Se o pagamento se efetuar através de operação interbancária, a tarifa cobrada pelo banco será descontada do valor a transferir.

12 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1 - Entregar os produtos nas condições solicitadas.

12.2 - Priorizar nas entregas, sempre que possível, os gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos.

12.3 - Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.

12.4 - Garantir a integridade e a qualidade dos produtos entregues

12.5 - Repor/regularizar no tempo fixado pela Prefeitura os alimentos entregues em desconformidade, no aspecto qualitativo ou quantitativo.

12.6 - Responsabilizar-se exclusivamente pelos riscos e despesas decorrentes da produção e do fornecimento dos produtos, bem como pela mão-de-obra e outros elementos necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabilizar-se, também, pela idoneidade e pelo seu comportamento ou de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Contratante ou a terceiros.

12.7 - Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária.

12.8 - Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação exigidas neste instrumento.

12.9 - Permitir o acompanhamento e a fiscalização do Contratante ou da comissão designada para tal, sempre que solicitada.

12.10 - Cumprir dentro dos prazos estabelecidos as obrigações assumidas por força deste edital.

13 - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.1 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidores especialmente designados;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



13.2. Efetuar o pagamento no prazo previsto;

13.3. A Administração Pública pode, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação;

13.4. O fiscal do contrato anotará 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.

14 - DAS PENALIDADES

14.1 - Pela inexecução total ou parcial do contrato, o contratante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à contratada as sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93, das quais se destacam:

a) advertência;

b) multa de 1% (um por cento) sobre o valor atualizado do contrato por dia de atraso, limitado esta a 05 (cinco) dias, após o qual será considerada inexecução contratual;

c) em caso de inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois) anos e multa de 8% sobre o valor correspondente ao montante adimplido do contrato;

d) em caso de inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois) anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;

e) em caso de prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 2 (dois) anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato.

14.2 - As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

14.3 - Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta a contratada em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

14.4 - Na aplicação das penalidades prevista neste edital o Município considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou contratada, podendo deixar de aplicá-las se admitidas as suas justificativas.

15 - DA RESCISÃO CONTRATUAL

15.1 - A rescisão contratual poderá ser:

a) Por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados no artigo 78 da Lei Federal nº 8666/93, no que couber ao objeto do presente certame.

b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração.

c) Judicial.

16 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 - O presente procedimento somente será revogado por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulado, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba aos participantes, direito a reclamação ou indenização.

16.2 - A simples participação implica na aceitação plena e incondicional do inteiro teor deste edital.

16.3 - Na hipótese de rescisão administrativa, prevista no artigo 77 da Lei 8.666/93, a contratada, desde já, reconhece os direitos da Administração, conforme prevê o artigo 55, inciso IX, do mesmo diploma legal.

16.4 - A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

16.5 - Os casos omissos, não mencionados neste Edital, serão resolvidos em consonância com a Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 26, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação de 17/06/2013 e suas alterações, e Lei nº 8666/93.

16.6 - Informações serão prestadas aos interessados no horário de expediente da Prefeitura Municipal de Dilermando de Aguiar - RS, no Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal de Fazenda e



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR**

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



Administração, situada na Av. Ibicuí, s/n.º, onde poderão ser obtidas cópias do presente Edital e seus anexos, pelo fone/fax n.º (55) 3612-4246 ou através do site www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br

16.7 - Fica eleito o Foro da Comarca de São Pedro do Sul - RS, para dirimir todas as questões que não puderem ser, amigavelmente, resolvidas pelas partes.

16.8 - Integram o presente Edital:

16.8.1 - Anexo I – CRONOGRAMA DE ENTREGA

16.8.2 - Anexo II – TERMO DE REFERÊNCIA

16.8.3 - Anexo III – DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

16.8.3 - Anexo IV – MINUTA DE CONTRATO

Dilermando de Aguiar, 13 de fevereiro de 2023.

José Claiton Sauzem Ilha
Prefeito Municipal.

PARECER DA PROCURADORIA JURÍDICA MUNICIPAL

Após análise, sob o prisma jurídico-formal, do presente Edital, ao que parece não há óbice ao seu regular prosseguimento nos termos da Lei.

Lairiane Simão
Procuradora Jurídica
OAB/RS 73.900



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



ANEXO I – CRONOGRAMA DE ENTREGA

EMEF VALENTIM BASTIANELLO - MODALIDADE FUNDAMENTAL												
Nº DE ENTREGAS	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	7ª	8ª	9ª	10ª	11ª	
Produtos	07/ mar	21/ mar	04/ abr	18/ abr	02/ mai	16/ mai	30/ mai	13/ jun	27/ jun	04/ jul	11/ jul	To tal
Alface crespa - unidade	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	110
Arroz tipo 01 - pacote de 05 kg -	x	x	20	x	x	x	20	x	x	x	20	60
Banana prata - Kg	x	10	10	x	10	x	10	x	10	10	10	70
Batata doce - Kg	5	x	x	5	x	5	x	x	5	5	5	30
Batata Inglesa - Kg	x	x	15	x	15	x	x	15	x	x	15	60
Bergamota - kg	x	x	x	x	x	x	x	15	15	15	15	60
Beterraba - kg	3	x	3	x	3	x	3	x	3	x	3	15
Bolacha caseira - 350g	16	x	16	x	16	x	16	16	x	16	x	96
Bolo Caseiro - 400g	15	15	x	15	x	15	x	15	x	15	x	90
Bolo de peixe	x	x	10	x	x	x	x	x	x	x	x	10
Brócolis híbrido - unidade	x	6	x	6	x	6	x	6	x	6	x	30
Cenoura - kg	3	x	3	x	3	x	3	x	3	x	3	18
Couve flor - unidade	x	6	x	6	x	6	x	6	x	6	x	30
Couve manteiga - maços	8	x	x	8	x	8	x	8	x	8	8	48
Doce colonial diversos sabores - 400g	3	x	x	x	x	x	x	x	x	3	x	6
Feijão preto tipo 1 - pacote de 01 kg	x	x	x	20	x	x	20	x	x	20	x	60
Laranja - kg	x	x	x	x	x	x	x	25	25	25	25	100
Maça nacional - Kg	x	15	15	x	15	x	15	x	15	15	15	105
Mandioca congelada e descascada- kg	x	x	x	x	5	x	x	5	x	x	5	15
Massa de mini pizza integral -Kg	10	x	x	10	x	x	10	x	x	10	x	40
Ovos - dúzia	10	x	x	10	x	x	10	x	x	10	x	40
Pão Caseiro - 550g	x	x	15	x	x	15	x	x	15	x	x	45
Repolho - kg	x	5	x	5	x	5	x	5	x	5	x	20



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



Rúcula - maços	x	x	x	3	x	x	x	x	3	x	x	6
Suco integral de laranja - 1,5 litros	x	x	x	x	20	x	x	x	x	x	x	20
Suco integral de maçã - 1 litro	x	x	x	x	20	x	x	x	x	x	x	20
Suco integral de uva - 1,5 litros	x	x	x	x	x	x	x	40	x	x	x	40
Tempero verde - maços	5	x	5	x	5	x	5	x	5	x	5	30
Tomate Gaúcho - Kg	x	5	x	x	5	x	5	x	x	5	5	25

**EMEF VALENTIM BASTIANELLO -
MODALIDADE PRÉ - ESCOLA**

Produtos	07/ mar	21/ mar	04/ abr	18/ abr	02/ mai	16/ mai	30/ mai	13/ jun	27/ jun	04/ jul	11/ jul	To tal
Alface crespa - unidade	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	55
Arroz tipo 01 - pacote de 05 kg -	x	x	x	16	x	x	16	x	x	x	16	48
Banana prata - Kg	x	10	10	x	10	x	10	x	10	10	10	70
Batata doce - Kg	5	x	x	5	x	5	x	x	5	5	5	30
Batata Inglesa - Kg	x	x	5	x	5	x	x	5	x	x	5	20
Bergamota - kg	x	x	x	x	x	x	x	10	10	10	10	40
Beterraba - kg	3	x	3	x	3	x	3	x	3	x	3	15
Bolacha caseira - 350g	9	x	9	x	9	x	9	9	x	9	x	54
Bolo Caseiro - 400g	5	5	x	5	x	5	x	5	x	5	x	30
Bolo de peixe	x	x	5	x	x	x	x	x	x	x	x	5
Brócolis híbrido - unidade	x	4	x	4	x	4	x	4	x	4	x	20
Cenoura - kg	3	x	3	x	3	x	3	x	3	x	3	18
Couve flor - unidade	x	4	x	4	x	4	x	4	x	4	x	20
Couve manteiga - maços	2	x	x	2	x	2	x	2	x	2	2	12
Doce colonial diversos sabores - 400g	2	x	x	x	x	x	x	x	x	2	x	4
Feijão preto tipo 1 - pacote de 01 kg	x	x	x	10	x	x	10	x	x	10	x	30
Laranja - kg	x	x	x	x	x	x	x	10	10	10	10	40
Maça nacional - Kg	x	10	10	x	10	x	10	x	10	10	10	70
Mandioca congelada e descascada- kg	x	x	x	x	5	x	x	5	x	x	5	15
Massa de mini pizza integral -Kg	10	x	x	10	x	x	10	x	x	10	x	40
Ovos - dúzia	10	x	x	10	x	x	10	x	x	10	x	40



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR**

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



Pão Caseiro - 550g	x	x	10	x	x	10	x	x	10	x	x	30
Repolho - kg	x	5	x	5	x	5	x	5	x	5	x	20
Rúcula - maços	x	x	x	3	x	x	x	x	3	x	x	6
Suco integral de laranja - 1,5 litros	x	x	x	x	20	x	x	x	x	x	x	20
Suco integral de maçã - 1 litro	x	x	x	x	20	x	x	x	x	x	x	20
Suco integral de uva - 1,5 litros	x	x	x	x	x	x	x	40	x	x	x	40
Tempero verde - maços	5	x	5	x	5	x	5	x	5	x	5	30
Tomate Gaúcho - Kg	x	5	x	x	5	x	5	x	x	5	5	25

EMEI CRIANÇA FELIZ - MODALIDADE CRECHE -												
Nº DE ENTREGAS	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	7ª	8ª	9ª	10ª	11ª	
Produtos	07/ mar	21/ mar	04/ abr	18/ abr	02/ mai	16/ mai	30/ mai	13/ jun	27/ jun	04/ jul	11/ jul	To tal
Alface crespa - unidade	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	55
Arroz tipo 01 - pacote de 05 kg -	x	x	3	x	x	x	3	x	x	x	3	9
Banana prata - Kg	x	6	6	x	6	x	6	x	6	x	6	36
Batata doce - Kg	3	x	x	3	x	3	x	x	3	3	3	18
Batata Inglesa - Kg	x	x	7	x	7	x	x	7	x	x	7	28
Bergamota - kg	x	x	x	x	x	x	x	5	5	5	5	20
Beterraba - kg	1	x	1	x	1	x	1	x	1	x	1	6
Bolacha caseira - 350g	8	x	8	x	8	x	8	8	x	8	x	48
Bolo Caseiro - 400g	3	3	x	3	x	3	x	3	x	3	x	18
Bolo de peixe												0
Brócolis híbrido - unidade	x	2	x	2	x	2	x	2	x	2	x	10
Cenoura - kg	1	x	1	x	1	x	1	x	1	x	1	6
Couve flor - unidade	x	2	x	2	x	2	x	2	x	2	x	10
Couve manteiga - maços	2	x	x	2	x	2	x	2	x	2	2	12
Doce colonial diversos sabores - 400g												0
Feijão preto tipo 1 - pacote de 01 kg	x	x	x	5	x	x	5	x	x	5	x	15
Laranja - kg	x	x	x	x	x	x	x	5	5	5	5	20



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



Maça nacional - Kg	x	6	6	x	6	x	6	x	6	6	6	42
Mandioca congelada e descascada- kg	x	x	x	x	3	x	x	3	x	x	3	6
Massa de mini pizza integral -Kg	4	x	x	4	x	x	4	x	x	4	x	16
Ovos - dúzia	5	x	x	5	x	x	5	x	x	5	x	20
Pão Caseiro - 550g	x	x	4	x	x	4	x	x	4	x	x	12
Repolho - kg	x	1	x	1	x	1	x	1	x	1	x	4
Rúcula - maços	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0
Suco integral de laranja - 1,5 litros	x	x	x	x	8	x	x	x	x	x	x	8
Suco integral de maçã - 1 litro	x	x	x	x	8	x	x	x	x	x	x	8
Suco integral de uva - 1,5 litros	x	x	x	x	x	x	x	15	x	x	x	15
Tempero verde - maços	3	x	3	x	3	x	3	x	3	x	3	18
Tomate Gaúcho - Kg	x	3	x	x	3	x	3	x	x	3	3	15

**EMEI CRIANÇA FELIZ -
MODALIDADE PRÉ ESCOLA -**

Nº DE ENTREGAS	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	7ª	8ª	9ª	10ª	11ª	Total
Produtos	07/ mar	21/ mar	04/ abr	18/ abr	02/ mai	16/ mai	30/ mai	13/ jun	27/ jun	04/ jul	11/ jul	To tal
Alface crespa - unidade	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	33
Arroz tipo 01 - pacote de 05 kg -	x	x	3	x	x	x	3	x	x	x	3	9
Banana prata - Kg	x	6	6	x	6	x	6	x	6	x	6	36
Batata doce - Kg	3	x	x	3	x	3	x	x	3	3	3	18
Batata Inglesa - Kg	x	x	3	x	3	x	x	3	x	x	3	12
Bergamota - kg	x	x	x	x	x	x	x	3	3	3	3	12
Beterraba - kg	1	x	1	x	1	x	1	x	1	x	1	6
Bolacha caseira - 350g	2	x	2	x	2	x	2	2	x	2	x	12
Bolo Caseiro - 400g	3	3	x	3	x	3	x	3	x	3	x	18
Bolo de peixe												0
Brócolis híbrido - unidade	x	2	x	2	x	2	x	2	x	2	x	10
Cenoura - kg	1	x	1	x	1	x	1	x	1	x	1	6
Couve flor - unidade	x	2	x	2	x	2	x	2	x	2	x	10



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



Couve manteiga - maços	2	x	x	2	x	2	x	2	x	2	2	12
Doce colonial diversos sabores - 400g	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0
Feijão preto tipo 1 - pacote de 01 kg	x	x	x	5	x	x	5	x	x	5	x	15
Laranja - kg	x	x	x	x	x	x	x	5	5	5	5	20
Maça nacional - Kg	x	6	6	x	6	x	6	x	6	6	6	42
Mandioca congelada e descascada- kg	x	x	x	x	3	x	x	3	x	x	3	6
Massa de mini pizza integral -Kg	4	x	x	4	x	x	4	x	x	4	x	16
Ovos - dúzia	5	x	x	5	x	x	5	x	x	5	x	20
Pão Caseiro - 550g	x	x	2	x	x	2	x	x	2	x	x	6
Repolho - kg	x	1	x	1	x	1	x	1	x	1	x	4
Rúcula - maços	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0
Suco integral de laranja - 1,5 litros	x	x	x	x	8	x	x	x	x	x	x	8
Suco integral de maçã - 1 litro	x	x	x	x	8	x	x	x	x	x	x	8
Suco integral de uva - 1,5 litros	x	x	x	x	x	x	x	15	x	x	x	15
Tempero verde - maços	3	x	3	x	3	x	3	x	3	x	3	18
Tomate Gaúcho - Kg	x	2	x	x	2	x	2	x	x	2	2	10

EMEF JOSÉ ANTONIO AZAMBUJA - MIDLIDADE FUNDAMENTAL												
Nº DE ENTREGAS	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	7ª	8ª	9ª	10ª	11ª	
Produtos	07/ mar	21/ mar	04/ abr	18/ abr	02/ mai	16/ mai	30/ mai	13/ jun	27/ jun	04/ jul	11/ jul	To tal
Alface crespa - unidade	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	77
Arroz tipo 01 - pacote de 05 kg -	x	x	12	x	x	x	12	x	x	x	12	36
Banana prata - Kg	x	15	15	x	15	x	15	x	15	x	15	90
Batata doce - Kg	8	x	x	8	x	8	x	x	8	8	8	48
Batata Inglesa - Kg	x	x	8	x	8	x	x	8	x	x	8	32
Bergamota - kg	x	x	x	x	x	x	x	15	15	15	15	60
Beterraba - kg	6	x	6	x	6	x	6	x	6	x	6	30
Bolacha caseira - 350g	15	x	15	x	15	x	15	15	x	15	x	90
Bolo Caseiro - 400g	10	10	x	10	x	10	x	10	x	10	x	60
Bolo de peixe	x	x	10	x	x	x	x	x	x	x	x	10
Brócolis híbrido - unidade	x	5	x	5	x	5	x	5	x	5	x	25



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



Cenoura - kg	6	x	6	x	6	x	6	x	6	x	6	36
Couve flor - unidade	x	5	x	5	x	5	x	5	x	5	x	25
Couve manteiga - maços	6	x	x	6	x	6	x	6	x	6	6	36
Doce colonial diversos sabores - 400g	3	x	x	x	x	x	x	x	x	3	x	6
Feijão preto tipo 1 - pacote de 01 kg	x	x	x	15	x	x	15	x	x	15	x	45
Laranja - kg	x	x	x	x	x	x	x	15	15	15	15	60
Maça nacional - Kg	x	15	15	x	15	x	15	x	15	15	15	105
Mandioca congelada e descascada- kg	x	x	x	x	8	x	x	8	x	x	8	16
Massa de mini pizza integral -Kg	15	x	x	15	x	x	15	x	x	15	x	60
Ovos - dúzia	15	x	x	15	x	x	15	x	x	15	x	60
Pão Caseiro - 550g	x	x	10	x	x	10	x	x	10	x	x	30
Repolho - kg	x	5	x	5	x	5	x	5	x	5	x	20
Rúcula - maços	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0
Suco integral de laranja - 1,5 litros	x	x	x	x	20	x	x	x	x	x	x	20
Suco integral de maçã - 1 litro	x	x	x	x	20	x	x	x	x	x	x	20
Suco integral de uva - 1,5 litros	x	x	x	x	x	x	x	40	x	x	x	0
Tempero verde - maços	8	x	8	x	8	x	8	x	8	x	8	48
Tomate Gaúcho - Kg	x	6	x	x	6	x	6	x	x	6	6	30



ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DO OBJETO E SEUS ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS:

1.1. Aquisição de alimentação escolar para os primeiros seis meses do ano letivo na modalidade presencial em 2023 (dois mil e vinte três) - Agricultura Familiar - Grupos Formal e Informal para as Escolas Municipais, conforme a descrição dos produtos (Anexo I) e quantidades estimadas no projeto básico juntamente com o cronograma de entrega (anexos II).

2 - DA JUSTIFICATIVA:

2.1. Para atender as necessidades das escolas da rede municipal de ensino, conforme solicitação e orientação da nutricionista responsável pelo programa de alimentação escolar do Município de Dilermando de Aguiar. - Larissa Santos Nunes CRN² 11820 -

3 - DA FORMA DE FORNECIMENTO E DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE:

3.1. As entregas dos produtos da alimentação escolar devem ser realizadas na Secretaria Municipal de Educação, na Rua Rio Branco, S/N, centro, cidade de Dilermando de Aguiar e/ou na Escola Municipal de Ensino Fundamental Valentim Bastianello, localizada em São José da Porteirinha, s/n, interior, município de Dilermando de Aguiar, conforme viabilidade do fornecedor, nas datas estabelecidas no cronograma de entrega anexo no horário das 08h00min às 10h00min. Deve ser informado junto às notas fiscais o nº da DAP – Declaração de Aptidão ao PRONAF de cada produtor, e CNAE - Classificação Nacional de Atividade Econômica do agricultor que esta fornecendo o produto alimentício.

3.2 O Transporte dos gêneros alimentícios deve estar identificado por escolas, em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.

3.3 Todos os gêneros alimentícios devem ser transportados por conduções adequadas para o transporte de alimentos, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos, bem como aqueles gêneros alimentícios de características congelados ou resfriados deveram ser transportados em conduções refrigeradas, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

3.4. Não serão aceitos produtos em desconformidade com o solicitado, o responsável técnico pelo recebimento dos produtos reserva o direito e o dever de não receber tais produtos, bem como o fornecedor tem a obrigatoriedade de entregar o produto solicitado em tempo hábil, não ocorrendo à entrega, o produto deve ser fornecido extraordinariamente no máximo 24 horas (vinte e quatro horas) após a data prevista no cronograma de entrega, não prejudicando assim, a realização do cardápio.

3.5. Todos os produtos entregues para a alimentação escolar devem seguir os preceitos de integridade e higiene de acordo com a legislação sanitária vigente;

3.6. As notas fiscais devem ser entregues obrigatoriamente junto com os produtos no ato do recebimento, conforme as entregas estipuladas no cronograma; **NÃO** serão aceitas mercadorias sem a apresentação da nota fiscal;

3.7. As decisões e providências que ultrapassem a competência do servidor, relativas ao recebimento, devem ser adotadas por seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes à Administração.

4 - DO REFERENCIAL DE PREÇOS, DOS CRITÉRIOS DE ADMISSIBILIDADE DAS PROPOSTAS, DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, OS CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA ENTRE A DATA DO ADIMPLEMENTO DAS OBRIGAÇÕES E A DO EFETIVO PAGAMENTO:

4.1. Os preços unitários de referência dos gêneros são definidos no Projeto de Venda proposto pelos fornecedores;

4.2. Não devem ser aceitas propostas com valor superior a 10% do valor de referência;

4.3. O pagamento deve ser realizado, mediante nota fiscal apresentada no ato de entrega da mercadoria e em até quinze dias úteis, após o aceite definitivo dos gêneros e liquidação da nota fiscal;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



4.4. Se o pagamento se efetuar através de operação interbancária, a tarifa cobrada pelo banco será descontada do valor a transferir.

5 - DO TEMPO DE VALIDADE DO CONTRATO.

5.1. O contrato terá vigência da data de sua assinatura até os últimos seis meses do ano letivo na modalidade presencial em 2023 (dois mil e vinte três).

6 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

6.1. As despesas decorrentes da aquisição correrão por conta dos seguintes códigos reduzidos das dotações orçamentárias:

Código da Dotação: 205- Pré - Escola - Material de Consumo (Alimentação Escolar) - PNAE

Código da Dotação: 204- Recurso Livre

Código da Dotação: 208- Creche - Recurso Livre

Código da Dotação: 209- Creche - Material de Consumo (Alimentação Escola) - PNAE

Código da Dotação: 185- Ensino Fundamental - Recurso Livre

Código da Dotação: 186- Ensino Fundamental - Material de Consumo (Alimentação Escolar) - PNAE

7 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A Contratada obriga-se a:

7.1. Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios em perfeitas condições, no prazo e locais indicados pela Administração;

7.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da qualidade produto;

7.3. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto do presente certame;

7.4. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida justificativa, por escrito;

7.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame;

7.6. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;

7.7. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz, para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

7.8. Responsabilizarem-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, ambientais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

8- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

A Contratante obriga-se a:

8.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidores especialmente designados;

8.2. Efetuar o pagamento no prazo previsto;

8.3. A Administração Pública pode, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação;

8.5. 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.



9 - DA INEXECUÇÃO E DAS RESCISÕES:

9.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei.

Constituem motivos para rescisão do contrato:

9.1.1 O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

9.1.2. O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, cronogramas, projetos e prazos;

9.1.3. A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade do fornecimento, nos prazos estipulados;

9.1.4. O atraso injustificado na entrega dos materiais;

9.1.5. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital;

9.1.6. O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

9.1.7. O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei 8.666/93;

9.1.8. A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

9.1.9. A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

9.1.10. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

9.1.11. Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificados e determinados pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

9.1.12. A supressão, por parte da Administração de serviços, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 da Lei 8.666/93;

9.1.13. a suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

9.1.14. O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de serviços ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

9.1.15. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

9.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

9.3. A realização de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;

9.4. Caso o CONTRATADO, não execute total ou parcialmente quaisquer itens ou a garantia previstos, o CONTRATANTE reserva-se ao direito de executá-los, diretamente ou através de terceiros, hipótese em que o CONTRATADO responderá pelos custos, através de glosas de créditos e/ou cauções e/ou pagamento direto ao CONTRATANTE;

9.5. A CONTRATADA reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, previstos no art. 77 da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores.

10 - DAS PENALIDADES:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR**

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



10.1. A recusa injustificada pelo fornecedor em entregar o bem adjudicado acarretará multa de 10% (dez por cento) do valor equivalente ao que faltar para completar a quantidade máxima contratada e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos;

10.2. O não cumprimento do disposto no contrato sujeitará o fornecedor à multa de R\$ 1.000,00;

10.3. Inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 3 anos e multa de 10% (dez por cento) do valor equivalente ao que faltar para completar a quantidade máxima contratada;

10.4. Inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% (dez por cento) do valor equivalente ao que faltar para completar a quantidade máxima contratada;

10.5. Causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 5 anos e multa de 10% (dez por cento) do valor equivalente ao que faltar para completar a quantidade máxima contratada;

10.6. Nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, o licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e descredenciamento do cadastro do Município, nos casos de:

- a) ausência de entrega de documentação exigida para habilitação;
- b) apresentação de documentação falsa para participação do certame;
- c) retardamento da execução do certame, por conduta reprovável;
- d) não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- e) comportamento inidôneo;
- f) comprometimento de fraude fiscal;
- g) fraudar a execução do contrato;
- h) falhar na execução do contrato.

10.7. Na aplicação das penalidades prevista no edital, o Município considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do licitante ou contratado, podendo deixar de aplica-las, se admitidas as suas justificativas, nos termos do que dispõe o artigo 87, caput, da Lei Federal nº 8666/93.

10.8. As penalidades serão registradas no cadastro do contratado, quando for o caso.

10.9. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

11 - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DESTE CONTRATO E ESPECIALMENTE AOS CASOS OMISSOS:

11.1. Ficam o presente contrato vinculado à Lei Orgânica Municipal, às Leis Municipais que lhe são correlatas, especialmente as determinações dos órgãos de proteção ambiental.

11.2. Está o presente contrato sujeito aos preceitos legais instituídos pelo Direito Público quanto aos contratos administrativos e às disposições constitucionais pertinentes e aos princípios da teoria geral dos contratos.

12 - DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

12.1. O acompanhamento e a fiscalização da entrega do objeto contratado ficam a cargo do contratante, através da Secretaria Municipal de Educação juntamente com o responsável técnico pelo programa de alimentação escolar do Município de Dilermando de Aguiar, bem como pelo CAE – conselho de alimentação escolar quando forem utilizados recursos vinculados na aquisição.

12.2. A fiscalização por parte do Município não desobriga a CONTRATADA de sua responsabilidade quanto à perfeita execução na entrega dos produtos.

12.3. A fiscalização exercerá o controle a fim de possibilitar a aplicação das penalidades previstas, quando desatendidas às disposições do contrato.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR**

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



12.4 – Quando forem utilizados recursos vinculados à fiscalização deve ser realizada conjuntamente com o CAE – Conselho de Alimentação Escolar.

13. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

13.1 - As amostras dos produtos de panificação de agroindústrias que serão adquiridos pelo Município deveram ser apresentadas após a habilitação, no prazo máximo de 02 (um) dia útil, sendo entrega na Secretária de Educação, localizava na Rua Rio Branco n° 110.

13.2 - As amostras deverão ser identificadas com o nome do fornecedor, o número do edital de chamamento público e a especificação do produto.

13.3 - As amostras serão analisadas observando-se os critérios de avaliação, além das especificações descritas para cada item, o rendimento, a textura (aparência), o sabor, o odor e o custo/benefício do produto, cuja análise ficará a cargo de profissional da área de nutrição, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado.

14 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Pedro do Sul para dirimir quaisquer controvérsias decorrentes do presente contrato.

14.2. É vedada a subcontratação, parcial ou total, de empresa para o fornecimento do Objeto deste Contrato. O Município a qualquer tempo poderá exigir a realização de vistoria, a fim de verificar a situação dos trabalhos, determinando as providências que se fizerem necessárias, com possibilidade de aplicação das sanções fixadas neste edital.

14.3. A Administração poderá revogar o certame por razões de interesse público, devendo anulá-lo por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 49 da Lei Federal n° 8.666/93).

14.4. Os produtos não contemplados neste processo deverão ser inclusos no processo de licitação da alimentação escolar.

Dilermando de Aguiar – RS, 01 de Fevereiro de 2023.

Upiragibe Ferrari Pinheiro
Secretário Municipal de Educação



ANEXO III – Descrição de produtos para chamada pública

ALFACE CRESPA (unidade): Íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas ou viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, peso mínimo de 300g, acondicionadas em caixas próprias e dentro de embalagem plástica. Transportadas de forma adequada.

ARROZ BRANCO (Kg): De primeira qualidade, arroz tipo 01. Pacote de 05 kg. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 05 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega

BANANA PRATA (Kg): De primeira qualidade. Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. **Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida).** A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.

BATATA DOCE (Kg): Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes.

BATATA INGLESA (Kg): De primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, área extensa esverdeada, murcha/enrugada, coração negro – mancha escura no centro, coração oco). O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



BERGAMOTA (Kg): De primeira qualidade. Bergamota Poncã, boa qualidade, uniformes e tamanho médio de 150 - 120g e média maturação. Bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.

BETERRABA (Kg): Sem rama, de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.

BOLACHA CASEIRA (pacotes de 350g): Bolacha tipo rosca nos sabores milho e goiabada. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Não deve conter aditivos químicos alimentícios, como conservantes, corantes, acidulantes, entre outros. Deve conter rotulo com dados de identificação do produto, informações nutricionais e o prazo de validade. Transportadas de forma adequada.

BOLO CASEIRO (pacote de 400g): Bolo no sabor de laranja e cenoura. Não deve conter aditivos químicos alimentícios, como conservantes, corantes, acidulantes, entre outros. Deve conter rotulo com dados de identificação do produto, informações nutricionais e o prazo de validade. Transportadas de forma adequada.

BOLO DE PEIXE (pacote de 300g): bolinho de peixe, pacote de 300g, congelado. Feito com a parte nobre (filé) de tilápia. Não deve conter aditivos químicos alimentícios, como conservantes, corantes, acidulantes, entre outros. Validade mínima de 3 meses após a data de entrega. Deve ser embalada em embalagem plástica contendo rotulagem nutricional, identificação e datas de fabricação e validade, bem como, registro de inspeção. Transportados de forma adequada.

BRÓCOLIS (G): Coloração verde escura. Peso médio de 400g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Acondicionado em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.

CENOURA (Kg): De primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.

COUVE FLOR (Unidade): De primeira qualidade, com folhas e flores sãs. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.

COUVE MANTEIGA (maço): Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme, e sem manchas. Bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material, terroso e umidade externa, anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem, danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e, transporte. Molho de no mínimo 7 folhas. Devem estar acondicionada em embalagens plásticas resistentes. Transportadas de forma adequada.

DOCE COLONIAL Sabor BANANA (G): Geleia de Banana. Pote com 400g. Ingredientes: polpa de banana, açúcar cristal, conservante ácido cítrico. Deve conter rotulo com dados de identificação do produto, informações nutricionais e o prazo de validade. Transportadas de forma adequada.

FEIJÃO PRETO (Kg): Grãos inteiros. Subtipo: tipo 1. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

LARANJA para suco (Kg): De primeira qualidade para suco. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



MAÇÃ FUJI (Kg): De primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.

MANDIOCA DESCASACADA E CONGELADA (Kg): De primeira qualidade. Novo. Quando levado ao cozimento deve apresentar-se amolecido. Tamanho uniforme. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho). **O produto deve ser fornecido congelado acondicionado em embalagens plásticas resistentes lacradas de 01 kg.** O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto.

MASSA DE MINIPIZZA INTEGRAL (kg): Composta de no mínimo 50% de farinha de trigo integral do total de farinha de trigo. Unidades de aproximadamente 8 cm de diâmetro e 20g de massa, pré-assada, produzida na data da entrega ou dia anterior. (Ingredientes permitidos: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, ovos, leite, sal, manteiga, banha, açúcar, óleos vegetais e fermento biológico). Sem adição de gordura vegetal hidrogenado ou aditivo alimentar. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem de 01 kg

OVOS DE GALINHA (Dúzia). Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: **O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.**

PÃO CASEIRO (embalagem de 550g): Pão a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditiva alimentar. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade.

REPOLHO (Kg): De primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.

RÚCULA (maço): Íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas ou viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, peso mínimo de 300g, acondicionadas em caixas próprias e dentro de embalagem plástica. Transportadas de forma adequada.

SUCO INTREGAL DE LARANJA (Litro): Suco integral de laranja concentrado, sem adição de açúcar e aditivos químicos. Embalagem de vidro com 1,5 litros, com identificação na embalagem do registro, ingredientes, informações nutricionais, fornecedor, peso, data de fabricação e validade.

SUCO INTREGAL DE MAÇÃ (Litro): Suco integral de maçã concentrado, sem adição de açúcar e aditivos químicos. Embalagem de vidro com 1 litro, com identificação na embalagem do registro, ingredientes, informações nutricionais, fornecedor, peso, data de fabricação e validade.

SUCO DE UVA INTEGRAL (Litro): Suco de uva integral, concentrado, sem adição de açúcar e aditivos químicos. Embalagem de vidro com 1,5 litros, com identificação na embalagem do registro, ingredientes, informações nutricionais, fornecedor, peso, data de fabricação e validade.

TEMPERO VERDE (maço): De 1ª qualidade. Hortaliça classificada como verdura, cor verde vivo, fresco, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Não pode estar com aspecto murcho. O produto deverá estar condicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Transportados de forma adequada.

TOMATE GAÚCHO (Kg): De primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



ANEXO IV - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE COMPRA N.º ____/2023.

CONTRATO QUE CELEBRAM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR-RS E O AGRICULTOR/EMPREENDEDOR _____, CONFORME EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 001/2023.

O Município de Dilermando de Aguiar – RS, pessoa jurídica de direito público, com sede nesta cidade, na Avenida Ibicuí, s/nº, inscrito no CNPJ sob nº 01.609.404/0001-40, representado neste ato pelo Prefeito Municipal, Sr. José Claiton Sauzem Ilha, casado, residente e domiciliado nesta cidade, ora denominado CONTRATANTE, e _____, estabelecida no Município de _____, à rua/av. _____, nº ____, CEP _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, através de seu representante legal, Sr. _____, brasileiro (a), inscrito no CPF sob o nº _____, RG nº _____, residente e domiciliado à rua/av. _____, nº ____, Bairro _____, no Município de _____, ora denominada CONTRATADA, celebram o presente, em conformidade com o Edital de Chamamento Público nº 001/2023, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

Constitui objeto do presente Contrato a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar do primeiro semestre letivo do ano de 2023, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme especificações contidas no edital licitatório e seus anexos.

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor R\$
------	---------------	-------	------------	-----------

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO:

O preço total a ser pago perfaz o montante de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias úteis após o aceite definitivo dos gêneros, mediante apresentação da nota fiscal no ato de entrega.

Se o pagamento se efetuar através de operação interbancária, a tarifa cobrada pelo banco será descontada do valor a transferir.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta dos seguintes códigos reduzidos das dotações orçamentárias:

Código da Dotação: 205- Pré - Escola - Material de Consumo (Alimentação Escolar) - PNAE

Código da Dotação: 204- Recurso Livre

Código da Dotação: 208- Creche - Recurso Livre

Código da Dotação: 209- Creche - Material de Consumo (Alimentação Escola) - PNAE

Código da Dotação: 185- Ensino Fundamental - Recurso Livre

Código da Dotação: 186- Ensino Fundamental - Material de Consumo (Alimentação Escolar) – PNAE.

CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO:

“Doe órgãos, Doe Sangue: Salve Vidas”.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



O acompanhamento e a fiscalização da entrega do objeto contratado ficam a cargo do contratante, através da Secretaria Municipal de Educação juntamente com o responsável técnico pelo programa de alimentação escolar do Município de Dilermando de Aguiar, bem como pelo CAE – conselho de alimentação escolar quando forem utilizados recursos vinculados na aquisição.

A fiscalização por parte do Município não desobriga a CONTRATADA de sua responsabilidade quanto à perfeita execução na entrega dos produtos.

A fiscalização exercerá o controle a fim de possibilitar a aplicação das penalidades previstas, quando desatendidas às disposições do contrato.

Quando forem utilizados recursos vinculados à fiscalização deve ser realizada conjuntamente com o CAE – Conselho de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA SEXTA – DO LOCAL, PRAZO DE ENTREGA E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DO OBJETO:

As entregas dos produtos da alimentação escolar devem ser realizadas na Secretaria Municipal de Educação, na Rua Rio Branco, S/N, centro, cidade de Dilermando de Aguiar e/ou na Escola Municipal de Ensino Fundamental Valentim Bastianello, localizada em São José da Porteirinha, s/n, interior, município de Dilermando de Aguiar, conforme viabilidade do fornecedor, nas datas estabelecidas no cronograma de entrega anexo no horário das 08h00min às 10h00min. Deve ser informado junto às notas fiscais o nº da DAP – Declaração de Aptidão ao PRONAF de cada produtor, e CNAE - Classificação Nacional de Atividade Econômica do agricultor que esta fornecendo o produto alimentício.

O Transporte dos gêneros alimentícios deve estar identificado por escolas, em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.

Todos os gêneros alimentícios devem ser transportados por conduções adequadas para o transporte de alimentos, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos, bem como aqueles gêneros alimentícios de características congelados ou resfriados deveram ser transportados em conduções refrigeradas, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

Não serão aceitos produtos em desconformidade com o solicitado, o responsável técnico pelo recebimento dos produtos reserva o direito e o dever de não receber tais produtos, bem como o fornecedor tem a obrigatoriedade de entregar o produto solicitado em tempo hábil, não ocorrendo à entrega, o produto deve ser fornecido extraordinariamente no máximo 24 horas (vinte e quatro horas) após a data prevista no cronograma de entrega, não prejudicando assim, a realização do cardápio.

Todos os produtos entregues para a alimentação escolar devem seguir os preceitos de integridade e higiene de acordo com a legislação sanitária vigente;

As notas fiscais devem ser entregues obrigatoriamente junto com os produtos no ato do recebimento, conforme as entregas estipuladas no cronograma; **NÃO** serão aceitas mercadorias sem a apresentação da nota fiscal;

As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor, relativas ao recebimento, devem ser adotadas por seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes à Administração.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA RESCISÃO:

A rescisão contratual poderá ser:

- a) Por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados no artigo 78 da lei federal nº 8666/93, no que couber ao objeto do presente certame.
- b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração.
- c) Judicial.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Entregar os produtos nas condições solicitadas.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR**

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



Priorizar nas entregas, sempre que possível, os gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos.

Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.

Garantir a integridade e a qualidade dos produtos entregues.

Repor/regularizar no tempo fixado pela Prefeitura os alimentos entregues em desconformidade, no aspecto qualitativo ou quantitativo.

Responsabilizar-se exclusivamente pelos riscos e despesas decorrentes da produção e do fornecimento dos produtos, bem como pela mão-de-obra e outros elementos necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabilizar-se, também, pela idoneidade e pelo seu comportamento ou de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros.

Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária.

Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação exigidas no processo licitatório.

Permitir o acompanhamento e a fiscalização da Contratante ou da comissão designada para tal, sempre que solicitada.

Cumprir dentro dos prazos estabelecidos as obrigações assumidas.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidores especialmente designados;

Efetuar o pagamento no prazo previsto;

A Administração Pública pode, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação;

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.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES:

Pela inexecução total ou parcial do contrato, o contratante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à contratada as sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93, das quais se destacam:

a) advertência;

b) multa de 1% (um por cento) sobre o valor atualizado do contrato por dia de atraso, limitado esta a 05 (cinco) dias, após o qual será considerada inexecução contratual;

c) em caso de inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois) anos e multa de 8% sobre o valor correspondente ao montante adimplido do contrato;

d) em caso de inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois) anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;

e) em caso de prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 2 (dois) anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato.

As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta a contratada em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

Na aplicação das penalidades o Município considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da contratada, podendo deixar de aplicá-las se admitidas as suas justificativas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE DILERMANDO DE AGUIAR**

Av. Ibicuí, S/ N° - CEP 97180-000 – Fones: (55) 3612.4246
www.dilermandodeaguiar.rs.gov.br



O contrato terá vigência da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2023.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO:

Fica eleito o Foro da Comarca de São Pedro do Sul - RS para dirimir quaisquer controvérsias decorrentes do presente contrato.

Estando assim justos e contratados, lavrou-se o presente contrato em 04 (quatro) vias de igual teor e forma que depois de lido e conferido vai assinado pelas partes e por duas (2) testemunhas.

Dilermando de Aguiar-RS, ____ de _____ de 2023.

José Claiton Sauzem Ilha
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

CONTRATADO

Testemunhas:

Mariane Xisto Trindade Chagas
Diretora Administrativa e Fazendária
CPF n°: 016.084.050-36

Luiz Carlos Wagner
Diretor de Administração e TI
CPF n°: 436.439.900-06