



**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE: CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2017**

**PROCESSO Nº 0005590/2016**

**MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO/ES**, pessoa jurídica de direito público, por determinação do Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, designado pela Portaria nº 142/2017, considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 04/2015 com interesse do **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.**

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar e protocolar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **06/12/2017 a 28/12/2017 até as 08:30 Horas, no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal De Pedro Canário.** Os envelopes protocolados corretamente, serão abertos na data de **28/12/2017 às 09:00 Horas.**

**DATA, LOCAL E HORA PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES**

Até o dia, hora, e local mencionados no preâmbulo deste Edital, os interessados entregarão dois envelopes distintos, sendo um de documentação - HABILITAÇÃO e outro de Proposta de Preços, conforme segue abaixo:

Envelope nº 01: Proponente: \_\_\_\_\_  
À Prefeitura Municipal de Pedro Canário - ES  
Comissão Permanente de Licitação  
Chamada Pública nº 01/2017 - Documentação

Envelope nº 02: Proponente: \_\_\_\_\_  
À Prefeitura Municipal de Pedro Canário - ES  
Comissão Permanente de Licitação  
Chamada Pública nº 01/2017 - Proposta de Preços

**1. OBJETO**

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.**

\* Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 04/2015, Art.29, §3º).

**2. FONTE DE RECURSO**

2.1 Os recursos destinados à execução deste objeto correrão à conta da atividade:

Ficha: 0000102  
Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.  
Função: 12 – EDUCAÇÃO.



## **Prefeitura Municipal de Pedro Canário Espírito Santo**

Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO  
Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS  
Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.  
Elemento de Despesa: 33903000000 – MATERIAL DE CONSUMO  
Fonte do recurso: 10000000 – RECURSOS ORDINÁRIOS

Ficha: 0000102  
Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.  
Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.  
Função: 12 – EDUCAÇÃO.  
Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.  
Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS.  
Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.  
Elemento de Despesa: 33903000000 – MATERIAL DE CONSUMO.  
Fonte do recurso: 11070000 – RECURSOS DO FNDE.

### **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 Art. 27 da Resolução FNDE nº 04/2015.

#### **3.1. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).**

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, 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 previstos em lei específica, quando for o caso; e
- 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 previstos em lei específica, quando for o caso; e
- 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;
- 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 previstos em lei específica, quando for o caso;

#### **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 (modelo da Resolução FNDE n.º 04/2015), onde deve seguir:

- a) Ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação da associação, cooperativa, ou Agricultor, datada, assinada por seu representante legal;
- b) discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do Anexo I;
- c) preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em Real e com até duas casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00).

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

4.3. 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.

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

#### **5. DA CLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA**

5.1 Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta chamada pública.

5.2 Cada grupo de fornecedores formais deverá obrigatoriamente ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta chamada pública.

5.3. 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.

5.4. 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. QUALIDADE DOS PRODUTOS/E DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS**

6.1. Os produtos ofertados deverão ser conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida no Sub-anexo I deste Edital;

6.2. Os produtos entregues em desconformidade com o especificado no Sub-anexo I, deverão ser trocados no prazo máximo de 01 (um) a 03 (três) dias.

6.3 - A vencedora obrigará-se a cumprir o Contrato, este edital e as disposições de sua proposta.

### **6.4 AVALIAÇÃO DOS PRODUTOS**

6.4.1 Após declarado arrematante, o mesmo **PODERÁ** apresentar após assinatura da ata de sessão da Chamada pública, no prazo de 24 (vinte e quatro), 02 (duas) amostra do produto cotado na embalagem de origem, à Comissão de Avaliação da Secretaria Municipal de Educação, desta Municipalidade, para avaliação de aceitabilidade quanto ao atendimento aos requisitos técnicos exigidos no edital e qualidade do produto proposto, sob pena de desclassificação em caso de não apresentação ou de não aceitação do produto apresentado, sendo, neste caso convocados os demais licitantes respeitando a ordem de classificação.

6.4.2 Os produtos serão avaliados através dos seguintes critérios: aceitabilidade, aparência, textura, cor, odor, sabor e especificação técnica. As amostras serão submetidas a uma análise sensorial descritiva e após o parecer técnico elaborado pela Comissão de Julgamento e Qualidade serão eleitos os aprovados por ordem de: aceitabilidade, aparência, textura, cor, odor, sabor e especificação técnica.

6.4.3 A responsabilidade quanto a avaliação dos produtos apresentados é exclusivamente da COMISSÃO DE AVALIAÇÃO designada pela Secretaria de EDUCAÇÃO, devendo os Recursos quanto a desclassificação dos produtos analisados, serem protocolizados endereçados à COMISSÃO DE AVALIAÇÃO.

6.4.4 No caso das amostras do arrematante da licitação não forem aprovadas e forem convocados os classificados em 2º (segundo) lugar o Departamento de Licitações, Compras e Contratos enviará a convocação via fax ou email, após o prazo para interposição de recurso da desclassificada ou recebimento do documento formal da licitante se abstendo da apresentação de recursos.

6.4.5 Caso houver necessidade da apresentação das amostras dos produtos não serão devolvidas, ficarão em poder da Comissão de Avaliação, para conferência posterior a entrega e não será descontado na entrega das mercadorias.

6.4.6 A LICITANTE ARREMATANTE QUE NÃO APRESENTAR AS AMOSTRAS DOS ITENS ARREMATADOS NO PRAZO DEFINIDO POR ESTE INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, SERÃO PASSÍVEIS DA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES PREVISTAS NESTE EDITAL E NO ART. 7º DA LEI 10.520/02.

## **7. LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE**

7.1 Os produtos deverão ser entregues de acordo com o cronograma de solicitação da Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades e endereços abaixo:

Endereços das Unidades



**Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Espírito Santo**

Unidade	Endereço
E.M.E.F. Felinto Damião.	Rua Julia Bonelar, s/n, Felinto Damião, Pedro Canário/ES.
E.M.E.F. Professor Guedes Alcoforado.	Rua Mario Vello Silvaes, 139, Centro, Pedro Canário/ES.
E.M.E.F. Marcos Brunelli da Rocha.	Avenida Alberto dos Reis Castro, s/n, Novo Horizonte, Pedro Canário/ES.
E.M.E.F. São João Batista.	Rua Nossa Senhora de Fátima, s/n, São João Batista, Pedro Canário/ES.
E.M.E.F. Deuszuita Ribeiro Machado	Rua São Roque, 113. Boa Vista, Pedro Canário/ES.
E.M.P.E.F. Cristal do Norte	Avenida Francisco Porfirio de Souza, 908, Cristal do Norte, Pedro Canário/ES.
E.M.P.E.F. Taquaras	Rua Aymorés, s/n, Taquaras, Pedro Canário/ES.
E.M.P.E.I.F. José Francisco Cordeiro	Fazenda Carapina, Zona Rura, Pedro Canário/ES.
C.E.I.M. Amélia Lucas Farias	Rua Julia de Souza Freitas, 123, Cristal do Norte, Pedro Canário/ES.
C.E.I.M. Profª Normilia Cunha Santos	Rua Porto Azul, s/nº, São João Batista, Pedro Canário/ES.
C.E.I.M. Oficina de Sonhos	Rua Paulo VI, 229, Felinto Damião, Pedro Canário/ES.
E.M.P.E.F. Chapeuzinho Vermelho	Rua Boa Esperança, s/n, Centro, Pedro Canário/ES.
CEIM Taiara Silva Crulhe	Rua Aymorés, s/n, Taquaras, Zona Rural, Pedro Canário/ES.
Associação Pestalozzi Vem Viver	Rua São Roque, 113, Boa Vista, Pedro Canário/ES.
Creche Bom Jesus	Rua São Gabriel, s/n, Centro, Pedro Canário/ES.
Creche Raio de Luz	Floresta do Sul, Zona Rural, Pedro Canário/ES.

**PERIODICIDADE**

Item	Produtos	Periodicidade
01	ABÓBORA	Quinzenal

02	AIPIM	Quinzenal
03	ALFACE	Semanal
04	ALHO	Mensal
05	<b>BANANA</b> , <i>tipo da terra.</i>	Quinzenal
06	<b>BANANA</b> , <i>tipo nanica.</i>	Quinzenal
07	<b>BANANA</b> , <i>tipo prata.</i>	Quinzenal
08	BATATA, tipo doce	Quinzenal
09	BETERRABA	Quinzenal
10	BOLO tipo: simples ou nutritivo	Semanal
11	CEBOLA, tipo branca	Quinzenal
12	CENOURA	Semanal
13	CHUCHU	Quinzenal
14	COLORÍFICO - colorau	Mensal
15	COUVE, tipo manteiga.	Quinzenal
16	FARINHA, tipo de mandioca	Mensal
17	FEIJÃO, tipo preto	Mensal
18	FEIJÃO, tipo carioca	Mensal
19	FUBÁ DE MILHO	Mensal
20	LEITE, tipo de vaca, pasteurizado no saquinho.	Semanal
21	MAMÃO, tipo formosa.	Semanal
22	MELANCIA, tipo redonda graúda.	Semanal
23	OVO, tipo: galinha.	Quinzenal
24	PÃO CASEIRO	Semanal
25	PEIXE, tipo Tilápia Filé	Mensal
26	PEPINO	Quinzenal
27	POLPA DE FRUTAS	Quinzenal
28	TAPIOCA	Mensal
29	TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA).	Semanal
30	TOMATE	Semanal

7.2. Os produtos deverão ser entregues em condições seguras de consumo, apresentando suas características organolépticas normais (cor, odor, textura, sabor e aparência), respeitando-se rigorosamente o prazo de entrega estabelecido, sendo improrrogáveis, sob pena de aplicação de sansão.

7.3. Os produtos deverão ser entregues em recipientes adequados, limpos, transportadas em carros fechados. Mercadorias transportadas em carrocerias abertas que foram submetidas à poeira, chuva, sol entre outros serão devolvidas.

7.4. O servidor responsável pelo recebimento dos produtos solicitará a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega dos produtos ou até mesmo a substituição por outros, no prazo máximo de 24 (vinte quatro) horas, contados a partir do recebimento daqueles que forem devolvidos, sendo improrrogáveis, sob pena de aplicação de sansão.

7.5. O objeto da licitação será recebido previamente para verificação de atendimento aos requisitos editalícios e posteriormente proceder-se-á o recebimento total com o devido ateste do recebimento da nota fiscal.

## **8. CASOS FORTÚITOS E FORÇA MAIOR**

8.1 Na ocorrência de caso fortuíto ou força maior, a Associação/Cooperativa familiar desde que justificado e comprovado através de laudo emitido por órgão competente, poderá substituir o produto com valor equivalente, desde haja prévio consentimento da nutricionista; caso não houver esta possibilidade a Associação/Cooperativa ficará desobrigado do cumprimento do contrato firmado.

## **9. PAGAMENTO**

9.1. O pagamento será feito mediante depósito bancário na conta corrente da CONTRATADA, no banco e respectiva agência mencionadas em sua proposta, até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal/fatura correspondente, devidamente atestada pelo setor competente, que deverá vir acompanhada das autorizações emitidas pela Secretaria Municipal de Educação desde que não ocorra fator impeditivo provocado pela CONTRATADA.

9.2. Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF).

9.3. O preço de compra será o menor preço apresentado pelos proponentes.

9.4. 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 as 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/E.Ex.

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.

## **10. DO REAJUSTAMENTO E ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

10.1 Os preços dos produtos originados desta licitação não poderão sofrer alterações;

10.2 O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, Mediante Processo, devidamente instruído, conforme parágrafo 1º, do art. 65, da Lei 8.666/93

## **11. DISPOSIÇÕES GERAIS**

11.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida através do site da Prefeitura Municipal de Pedro Canário-ES, esclarecimento de dúvidas a respeito do edital pelo email: [licitacao@pedrocanario.es.gov.br](mailto:licitacao@pedrocanario.es.gov.br);





## **Prefeitura Municipal de Pedro Canário Espírito Santo**

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

11.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

### **12. ANEXOS**

**12.1 - Termo de Referência**

**12.2 - Anexo I - Relação Dos Materiais A Serem Entregues**

**12.3 - Anexo II - Proposta com especificação do objeto e demais condições, devendo ser acompanhada com o projeto de venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar juntamente com o cronograma de entrega;**

**12.4 - Anexo III - Modelo de Projeto de Venda**

**12.5 - Anexo IV - Modelo de declaração de oferta de boa qualidade dos produtos;**

**12.5 - Anexo V - Modelo declaração de atendimento às exigências legais e regulatórias;**

**12.6 - Anexo VI - Modelo de Declaração de Inexistência de menores em seu quadro de pessoal, conforme determina o Inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e Lei n.º 9.854/99, regulamentada pelo Decreto n.º 4.358/02;**

**12.7 – Cardápio da Merenda Escolar**

**12.8. Fica eleito o Foro da Comarca de Pedro Canário para dirimir quaisquer divergências contratuais por mais privilegiados que os outros sejam.**

Pedro Canário/ES, 05 de dezembro de 2017.

**LUIZ CARLOS DADALTO FILHO  
Presidente da Comissão Permanente de Licitação**



**TERMO DE REFERÊNCIA**

<b>1. DA DESCRIÇÃO DO(S) OBJETO(S)</b>
1.1 Aquisição de gêneros alimentícios para merenda da rede municipal de ensino - Agricultura Familiar.
<b>2. DO OBJETO</b>
2.1 Aquisição exclusiva de Gêneros Alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação de Cooperativas de Agricultores e/ou Associações e Empreendedores Rurais Familiares, para o atendimento de no mínimo 30% (trinta por cento) dos recursos proveniente do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, no Município de Pedro Canário/ES. 2.2 O prazo de contratação será de meses a partir da data de assinatura do contrato.
<b>3. DA JUSTIFICATIVA</b>
3.1 Esta solicitação faz-se necessária devido à necessidade do cumprimento da Lei nº 11.947/2009 que determina a utilização de, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos recursos repassados pelo FNDE para alimentação escolar, na compra de produtos da agricultura familiar destinados a rede de escolas municipais de ensino fundamental, infantil, especial e educação de jovens e adultos; 3.2 A obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Instituições Educacionais do município de Pedro Canário/ES, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável. 3.3 A escolha da modalidade de Chamada Pública justifica-se pela Lei nº 11.947/2009, regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 junho de 2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015), do Conselho Deliberativo do FNDE, que descreve os procedimentos operacionais que devem ser observados para venda dos produtos oriundos da agricultura familiar às Entidades Executoras; 3.4 A contratação se dará através do menor preço por lote.
<b>4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES</b>
4.1 No caso de material ofertado deverá ser novo e original, não se admitindo em hipótese alguma o fornecimento de alternativo, reciclado, recondicionado ou recuperado, e deverá estar adequadamente embalado de forma a reservar suas características originais; 4.1.1 Será recusado produto deteriorado, alterado, adulterado, avariado, corrompido, fraudado, bem como aquele em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição e apresentação. 4.2 O quantitativo dos gêneros alimentícios a serem fornecidos será enviado às contratadas, através de comunicação formal (ordem de fornecimento), elaborada pela Secretaria Municipal de Educação com periodicidade quinzenal, conforme demanda do cardápio; 4.3 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos locais indicados na ordem de fornecimento, em até 5 (cinco) dias úteis após a emissão da ordem de fornecimento pelo Fiscal de Contrato; 4.4 Os gêneros alimentícios, objetos deste Termo de Referência estão descritos no pedido de compra nº 82/2017 anexo a este termo, e foram previstos para o atendimento do cardápio da Alimentação Escolar nas modalidades: Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos no período de 12 meses a partir da assinatura do contrato.
<b>5. DO FORNECIMENTO DO (S) PRODUTO (S) DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO</b>
5.1 A entrega dos produtos e a prestação dos serviços ocorrerão nas Escolas Municipais, os quais os endereços constam no apêndice I deste termo, em dias úteis, nos horários de 08h00min as 18h00min, mediante agendamento com os fiscais do Contrato. 5.2 A ordem de serviço ou de fornecimento será encaminhada à CONTRATADA, mediante apresentação de requisição interna padronizada e assinada pelo fiscal titular ou adjunto do contrato, previamente credenciados na CONTRATADA, na qual será especificado o quantitativo e tipo de serviço ou material a ser adquirido; 5.3 A entrega dos gêneros alimentícios nas instituições educacionais pelos fornecedores observará as condições estabelecidas neste termo de referência, mediante preenchimento do termo de recebimento da agricultura familiar, a ser confeccionado pelo grupo formal/informal de forma padronizada com a sua logomarca. Será preenchido em 03 (três) vias, sendo a primeira via da instituição educacional; a segunda via do grupo formal e a terceira via do agricultor ou empreendedor de base familiar rural. 5.4 Compete ao Fiscal de Contrato o recebimento dos produtos, a conferência da qualidade e a quantidade do(s) produto(s) e alterar a informação discriminada quando houver

divergência, com a rubrica e carimbo do responsável pelo recebimento no item corrigido.

#### **6. DA GARANTIA PELO FORNECIMENTO / PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**

6.1 Os fornecedores que aderirem a este processo de Chamada Pública declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis; 6.2 O FORNECEDOR obriga-se a providenciar o fornecimento dos produtos, objeto do presente Termo de Referência, sempre em regime de atendimento à fiscalização do preposto da CONTRATANTE, obedecendo a prazos e condições, dispondo este de amplos poderes para atuar no sentido do cumprimento deste Termo de Referência; 6.3 No ato da entrega dos gêneros alimentícios, os produtos serão analisados se são de boa qualidade e se estão de acordo com as especificações descritas neste termo de referência. 6.4 Caso os produtos não estejam em perfeitas condições de consumo, serão devolvidos no ato da entrega e a contratada deverá, no prazo máximo de um dia útil, contados da comunicação da rejeição, substituí-los. 6.4.1 As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do produto, dentro do prazo de validade, ficarão por conta da cooperativa e/ou associação contratada que deverá recolher e substituir os produtos; 6.5 As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado. 6.6 As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo, 6.6.1 As folhas deverão se apresentar intactas e firmes e deverão estar: isentas de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens; sem umidade externa anormal; isentas de odor e sabor estranhos; isentas de enfermidades; não danificadas por lesões que afetam a sua aparência e utilização; 6.7 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas em edital; 6.8 Responsabilizar-se por todo e qualquer dano ou prejuízo causados por empregados, representantes ou prepostos, direto ou indiretamente, inclusive os decorrentes de alimentos impróprios para consumo, durante os prazos de validade dos mesmos; 6.8 Atender com prioridade as solicitações do Contratante, para fornecimento dos produtos; 6.9 Comunicar de imediato e por escrito qualquer tipo de irregularidade que possa ocorrer durante a vigência do contrato.

#### **7. DA AMOSTRA**

7.1 A avaliação de amostras não deve ser realizada na etapa de habilitação, podendo se dar na fase de classificação. Nessa oportunidade, examina-se de maneira documental a proposta classificada em primeiro lugar, na forma do art. 4º, inciso XI, da Lei nº 10.520/2002 e art. 11, inciso XII, do Decreto nº 3.555/2000, e, caso aceita, solicita-se ao licitante que envie amostras do objeto a serem submetidas ao procedimento de avaliação. 7.2 Enviar 02 (duas) amostras de cada produto no horário de 08h00min às 11h00min e de 13h00min às 17h00min na sede da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua São Paulo, nº 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário/ES, em até um dia útil após o encerramento da sessão, para análise e aprovação do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e Equipe de Alimentação Escolar. As amostras deverão estar de acordo com as descrições dos produtos contidas no edital. 7.2.1 As amostras deverão ser entregues no endereço definido, identificado com: AMOSTRA; NÚMERO, DATA E OBJETO DA CHAMADA PÚBLICA; NOME, TELEFONE DO FORNECEDOR E DE SEU REPRESENTANTE, se for o caso; 7.3. A análise das amostras será realizada pelo Conselho de Alimentação Escolar - CAE e Equipe da Merenda Escolar, em até 03 (três) dias úteis após o recebimento das mesmas, devendo a Secretaria, enviar um laudo para a Comissão Permanente de Licitação com o resultado da análise; 7.4. No caso de não haver entrega das amostras, ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pela Comissão, ou haver entrega de amostra fora das especificações previstas neste termo de referência e no Edital, os fornecedores da Agricultura Familiar serão desclassificados; 7.5 Em caso de aprovação, o processo licitatório segue para a fase de habilitação (art. 4º, inciso XII, Lei nº 10.520/2002) e, se também atendidas às condições habilitatórias, o licitante é declarado vencedor (art. 4º, inciso XV) e o objeto é adjudicado (inciso XXI do mesmo artigo);

#### **8. DO PRAZO DE ENTREGA DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO**

8.1 A entrega do (s) produto (s) e a prestação de serviço deverão ser executados nos seguintes prazos de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento e de Prestação de Serviço:

8.2 Caso seja verificada a necessidade de entrega urgente, o fiscal do contrato poderá acordar o prazo de entrega diretamente com a Contratada; 8.3 O recebimento provisório do serviço realizado ou o material entregue dar-se-á pela conferência com a descrição constante da ordem de serviço ou de fornecimento, e o recebimento definitivo, depois do atesto do demandante; 8.4 O recebimento definitivo não isenta a CONTRATADA de responsabilidades futuras quanto à qualidade dos mesmos.

#### **9. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO**

9.1 A autoridade competente designará, formalmente, fiscais responsáveis pelo acompanhamento da execução do contrato, ao qual compete 9.1.1 Exercer de modo sistemático a fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato, objetivando verificar o cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas, em todos os seus aspectos; 9.1.2 Emitir ordens de serviço ou de fornecimento; 9.1.3 Receber, conferir, entregar ao demandante, recolhendo o atesto nas ordens de serviços, de fornecimento ou nota fiscal; 9.1.4 Devolver para a CONTRATADA reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de matérias empregadas; 9.1.5 Receber, conferir e atestar as notas fiscais; 9.1.6 Comprovar a manutenção das condições de habilitação e qualificação da CONTRATADA, exigidas no instrumento convocatório da licitação; 9.1.7 Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços contratados, determinando o que for preciso para a regularização das falhas, defeitos observados, procedendo à juntada de documentos relevantes no processo administrativo pertinente ao contrato; 9.1.8 Apurar e lavrar relatório e considerações sobre qualquer infringência contratual não justificada pela CONTRATADA, encaminhando à autoridade competente para decisão quanto à aplicação ou não de penalidade; 9.1.9 Solicitar a seus superiores, em tempo hábil, a adoção de medidas convenientes nos casos em que as providências necessárias ultrapassem sua competência de fiscalização, consoante disposto no art. 67, §§ 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

#### **10. DA RESPONSABILIDADE PELA FISCALIZAÇÃO**

10.1 A fiscalização contratual será realizada por servidores lotados na secretaria, no qual foi designado para fiscal do contrato; 10.2 Apesar de a CONTRATADA ser a única responsável pela prestação dos serviços, o CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre a prestação dos serviços, por intermédio do servidor designado para a fiscalização.

#### **11. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

11.1 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, não transferindo a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o Contrato, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada, sem anuência do CONTRATANTE; 11.2 Designar um preposto, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato, informando nome completo, CPF, e-mail e telefone de contato e do substituto em suas ausências; 11.3 Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório da licitação; 11.4 Manter pessoal especializado para a execução dos serviços; 11.5 Manter pessoal, em serviço nas instalações da CONTRATADA, devidamente identificado com crachás e com especial atenção à segurança, higiene e apresentação pessoal; 11.6 Disponibilizar para a CONTRATADA um atendimento personalizado e imediato, com fornecimento de números de telefone, e-mail ou outra forma de comunicação para abertura de chamadas; 11.7 Corrigir, a suas expensas, os serviços ou produtos que forem entregues com vícios defeitos ou incorreções, efetuando as devidas substituições num prazo de até um dia útil; 11.8 Observar as prescrições relativas as leis trabalhistas, previdenciárias, físicas, seguros e quaisquer outros não mencionados, bem como pagamento de todo e qualquer tributo que seja devido em decorrência direta do contratado, isentando a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade; 11.9 Ser responsável por todo e qualquer dano que venha a causar durante a execução dos serviços, assumindo o ônus e a execução dos respectivos reparos ou substituições.

#### **12. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

12.1 Emitir ordem de serviço ou de fornecimento com todas as informações necessárias para a perfeita prestação do serviço, por intermédio do representante designado pela administração; 12.2 Exercer a

fiscalização do contrato, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, por servidores especialmente designados; 12.3 Efetuar os pagamentos com pontualidade nas condições e preços pactuados, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências contratuais e legais, podendo rejeitar no todo ou em parte os serviços executados e materiais fornecidos em desacordo; 12.4 Notificar a CONTRATADA, por escrito, na ocorrência de eventuais imperfeições e falhas no curso de execução dos serviços ou fornecimento dos produtos, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas; 12.5 Solicitar ao preposto sempre que necessário, a adoção de medidas efetivas de correção ou adequação do fornecimento e serviços prestados pela CONTRATADA; 12.6 Prestar a CONTRATADA as informações e esclarecimento necessários à realização do objeto contratual; 12.7 Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços, dentro das normas contratuais e legais, permitindo acesso de seu pessoal técnico, de modo a viabilizar a prestação dos serviços; 12.8 Controlar todos os pedidos de serviço e produtos, para posterior conferência com a nota fiscal emitida pela CONTRATADA.

### **13. DAS PENALIDADES**

13.1 A CONTRATADA deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para a prestação dos serviços, sujeitando-se as penalidades constantes no art. 7º da Lei 10.520/02 e nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a saber: 13.1.1 Advertência, nos casos de pequenos descumprimentos do Termo de Referência, que não gerem prejuízo para o Município; 13.1.2 Multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia, incidente sobre o valor global da contratação, nos casos de descumprimento do prazo estipulado para início na execução do contrato, que será calculada pela fórmula  $M = 0,0033 \times C \times D$ . Tendo como correspondente  $M =$  Valor da multa,  $C =$  valor da obrigação e  $D =$  número de dias em atraso; 13.1.3 Multa de 10% (dez por cento), incidente sobre o valor unitário de cada fornecimento ou prestação de serviços realizados fora do prazo estabelecido no Termo de Referência; 13.1.4 Multa de 10% (dez por cento), incidente sobre o valor global da contratação, pela recusa em prestar os serviços previstos neste Termo de Referência ou os descumprimentos contratuais que levem à rescisão do contrato; 13.1.5 Suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Pedro Canário-ES por um período de até 02 (dois) anos, no caso de recusa quanto à prestação dos serviços e fornecimentos, assim como os descumprimentos contratuais que levem à rescisão do contrato; 13.1.6 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos casos de prática de atos ilícitos, incluindo os atos que visam frustrar os objetivos da licitação ou contratação, tais como conluio, fraude, adulteração de documentos ou emissão de declaração falsa; 13.2 Da aplicação de penalidades caberá recurso, conforme disposto no art. 109 da Lei nº 8.666/93; 13.3 As sanções administrativas somente serão aplicadas pela Administração depois da devida notificação e o transcurso do prazo estabelecido para a defesa prévia; 13.4 A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, onde será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa; 13.5 O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 110 da Lei 8.666/93; 13.6 A aplicação da sanção declarada de inidoneidade compete exclusivamente ao Presidente da CPL, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida depois de 02 (dois) anos de sua aplicação.

### **14. DA FORMA DE PAGAMENTO**

14.1 Os pagamentos mensais serão efetuados mediante o fornecimento a secretaria solicitante, de NOTA FISCAL ELETRÔNICA para o fornecimento de produtos ou NOTA FISCAL para a prestação de serviços, juntamente com o relatório gerencial das despesas emitido pela CONTRATADA, bem como os documentos de regularidade fiscal exigidos para a habilitação no procedimento licitatório. Estes documentos depois de conferidos e visados, serão encaminhados para processamento e pagamento no prazo de 30 (Trinta) dias úteis após a respectiva apresentação; 14.1.1 Depois do 10º (décimo) dia útil do processamento será paga multa financeira nos seguintes termos:  $VM = VF \times 0,33 \times ND$  100 Onde: VM = Valor da Multa Financeira VF = Valor da Nota Fiscal referente ao mês em atraso, ND = Número de dias em atraso; 14.2 Ocorrendo erros na apresentação do (s) documento (s) fiscal (ais) será solicitada à empresa CONTRATADA imediata correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento somente será contado a partir da data da regularização; 14.3 A NOTA FISCAL ELETRÔNICA/NOTA FISCAL deverá conter o mesmo CNPJ e razão social apresentados na etapa de CREDENCIAMENTO e acolhidos nos DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO;



14.4 Qualquer alteração feita no contrato social, ato constitutivo ou estatuto que modifique as informações registradas no certame, deverá ser comunicado a Administração, mediante documentação própria, para apreciação da autoridade competente; 14.5 A Administração poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe for devidos pela empresa CONTRATADA, em decorrência de descumprimento de suas obrigações; 14.6 Para a efetivação do pagamento a CONTRATADA deverá manter as mesmas condições previstas no edital no que concerne a proposta de preço e a habilitação; 14.7 No texto da NOTA FISCAL ELETRONICA/ NOTA FISCAL, deverão constar, obrigatoriamente, o número do contrato (s) objeto (s), os valores unitários e totais; 14.8 O pagamento referente ao valor da NOTA FISCAL somente será feito por Ordem Bancária/ Transferência Bancária; 14.9 Para os casos de prestação de serviços também será exigido o relatório de adimplemento de encargos, que deverá ser encaminhado com os elementos especificados no caput do art. 1º da Lei Estadual nº 5.383/97 e alterações.

#### 15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 Os recursos destinados à execução deste objeto correrão à conta da atividade: 72.242 - Manutenção da Merenda Escolar Municipal, elemento de despesa: 339030 - Material de Consumo, ficha: 102, recursos: 1000 - Ordinários e 1107 - FNDE do orçamento do Município, para o corrente exercício.

#### 16. DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

16.1 O valor para esta contratação está contida nos orçamentos apurados em pesquisa de preços no mercado; 16.2 Será considerada vencedora a proposta que, atendidas as especificações contidas no Edital e seus anexos, apresentar o **menor preço lote**; 16.3 Na proposta de preço devem estar incluídos todos os custos, tributos de qualquer natureza e todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o (s) objeto (s) da contratação; 16.4 O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar a planilha com os preços já ajustados ao valor global ofertado no certame, no prazo máximo de 48 horas, não prorrogável; 16.5 A proposta de preço apresentada deve ter validade não inferior a 60 (sessenta) dias.

#### 17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 Esclarecimentos e informações poderão ser obtidos na Secretaria Municipal de Educação com o servidor: Pablo Gama Cerqueira, no endereço: Rua São Paulo, 220, Boa Vista, Pedro Canário/ES, e-mail: educacao@pedrocanario.es.gov.br, por telefone: 27 3764-3621.

#### 18. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERENCIA

18.1 Pablo Gama Cerqueira

Requisitante / Gestor do contrato

#### ENDEREÇOS DAS UNIDADES

Unidade	Endereço
E.M.E.F. Felinto Damiano.	Rua Julia Bonelar, s/n, Felinto Damiano, Pedro Canário/ES.
E.M.E.F. Professor Guedes Alcoforado.	Rua Mario Vello Silves, 139, Centro, Pedro Canário/ES.
E.M.E.F. Marcos Brunelli da Rocha.	Avenida Alberto dos Reis Castro, s/n, Novo Horizonte, Pedro Canário/ES.
E.M.E.F. São João Batista.	Rua Nossa Senhora de Fátima, s/n, São João Batista, Pedro Canário/ES.
E.M.E.F. Deuszuita Ribeiro Machado	Rua São Roque, 113. Boa Vista, Pedro Canário/ES.
E.M.P.E.F. Cristal do Norte	Avenida Francisco Porfirio de Souza, 908, Cristal do Norte, Pedro Canário/ES.
E.M.P.E.F. Taquaras	Rua Aymorés, s/n, Taquaras, Pedro Canário/ES.
E.M.P.E.I.F. José Francisco Cordeiro	Fazenda Carapina, Zona Rura, Pedro Canário/ES.

C.E.I.M. Amélia Lucas Farias	Rua Julia de Souza Freitas, 123, Cristal do Norte, Pedro Canário/ES.
C.E.I.M. Profª Normilia Cunha Santos	Rua Porto Azul, s/nº, São João Batista, Pedro Canário/ES.
C.E.I.M. Oficina de Sonhos	Rua Paulo VI, 229, Felinto Damião, Pedro Canário/ES.
E.M.P.E.F. Chapeuzinho Vermelho	Rua Boa Esperança, s/n, Centro, Pedro Canário/ES.
CEIM Taiara Silva Crulhe	Rua Aymorés, s/n, Taquaras, Zona Rural, Pedro Canário/ES.
Associação Pestalozzi Vem Viver	Rua São Roque, 113, Boa Vista, Pedro Canário/ES.
Creche Bom Jesus	Rua São Gabriel, s/n, Centro, Pedro Canário/ES.
Creche Raio de Luz	Floresta do Sul, Zona Rural, Pedro Canário/ES.

### RELAÇÃO DE PERIODICIDADE DA ENTREGA DOS PRODUTOS

#### RECURSOS ORDINÁRIOS

Item	Produtos	Periodicidade
01	ABÓBORA	Quinzenal
02	AIPIM	Quinzenal
03	ALFACE	Semanal
04	ALHO	Mensal
05	<b>BANANA</b> , <i>tipo da terra.</i>	Quinzenal
06	<b>BANANA</b> , <i>tipo nanica.</i>	Quinzenal
07	<b>BANANA</b> , <i>tipo prata.</i>	Quinzenal
08	BATATA, tipo doce	Quinzenal
09	BETERRABA	Quinzenal
10	BOLO tipo: simples ou nutritivo	Semanal
11	CEBOLA, tipo branca	Quinzenal
12	CENOURA	Semanal
13	CHUCHU	Quinzenal
14	COLORÍFICO - colorau	Mensal
15	COUVE, tipo manteiga.	Quinzenal
16	FARINHA, tipo de mandioca	Mensal
17	FEIJÃO, tipo preto	Mensal
18	FEIJÃO, tipo carioca	Mensal
19	FUBÁ DE MILHO	Mensal
20	LEITE, tipo de vaca, pasteurizado no saquinho.	Semanal
21	MAMÃO, tipo formosa.	Semanal
22	MELANCIA, tipo redonda graúda.	Semanal
23	OVO, tipo: galinha.	Quinzenal
24	PÃO CASEIRO	Semanal
25	PEIXE, tipo Tilápia Filé	Mensal
26	PEPINO	Quinzenal
27	POLPA DE FRUTAS	Quinzenal
28	TAPIOCA	Mensal
29	TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA).	Semanal
30	TOMATE	Semanal

RELAÇÃO DE PERIODICIDADE DA ENTREGA DOS PRODUTOS

RECURSOS DO FNDE - INFANTIL

Item	Produtos	Periodicidade
01	ABÓBORA	Quinzenal
02	AIPIM	Quinzenal
03	ALFACE	Semanal
04	ALHO	Mensal
05	<b>BANANA</b> , <i>tipo da terra.</i>	Quinzenal
06	<b>BANANA</b> , <i>tipo nanica.</i>	Quinzenal
07	<b>BANANA</b> , <i>tipo prata.</i>	Quinzenal
08	BATATA, tipo doce	Quinzenal
09	BETERRABA	Quinzenal
10	BOLO tipo: simples ou nutritivo	Semanal
11	CEBOLA, tipo branca	Quinzenal
12	CENOURA	Semanal
13	CHUCHU	Quinzenal
14	COLORÍFICO - colorau	Mensal
15	COUVE, tipo manteiga.	Quinzenal
16	FARINHA, tipo de mandioca	Mensal
17	FEIJÃO, tipo preto	Mensal
18	FEIJÃO, tipo carioca	Mensal
19	FUBÁ DE MILHO	Mensal
20	LEITE, tipo de vaca, pasteurizado no saquinho.	Semanal
21	MAMÃO, tipo formosa.	Semanal
22	MELANCIA, tipo redonda graúda.	Semanal
23	OVO, tipo: galinha.	Quinzenal
24	PÃO CASEIRO -	Semanal
25	PEIXE, tipo Tilápia Filé	Mensal
26	PEPINO	Quinzenal
27	POLPA DE FRUTAS	Quinzenal
28	TAPIOCA	Mensal
29	TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA).	Semanal
30	TOMATE	Semanal

RELAÇÃO DE PERIODICIDADE DA ENTREGA DOS PRODUTOS

RECURSOS DO FNDE - FUNDAMENTAL

Item	Produtos	Periodicidade
01	ABÓBORA	Quinzenal
02	AIPIM	Quinzenal
03	ALFACE	Semanal
04	ALHO	Mensal
05	<b>BANANA</b> , <i>tipo da terra.</i>	Quinzenal
06	<b>BANANA</b> , <i>tipo nanica.</i>	Quinzenal
07	<b>BANANA</b> , <i>tipo prata.</i>	Quinzenal
08	BATATA, tipo doce	Quinzenal





**Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Espírito Santo**

09	BETERRABA	Quinzenal
10	BOLO tipo: simples ou nutritivo	Semanal
11	CEBOLA, tipo branca	Quinzenal
12	CENOURA	Semanal
13	CHUCHU	Quinzenal
14	COLORÍFICO - colorau	Mensal
15	COUVE, tipo manteiga.	Quinzenal
16	FARINHA, tipo de mandioca	Mensal
17	FEIJÃO, tipo preto	Mensal
18	FEIJÃO, tipo carioca	Mensal
19	FUBÁ DE MILHO	Mensal
20	LEITE, tipo de vaca, pasteurizado no saquinho.	Semanal
21	MAMÃO, tipo formosa.	Semanal
22	MELANCIA, tipo redonda graúda.	Semanal
23	OVO, tipo: galinha.	Quinzenal
24	PÃO CASEIRO	Semanal
25	PEIXE, tipo Tilápia Filé	Mensal
26	PEPINO	Quinzenal
27	POLPA DE FRUTAS	Quinzenal
28	TAPIOCA	Mensal
29	TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA).	Semanal
30	TOMATE	Semanal

**ANEXO I - RELAÇÃO DOS MATERIAIS A SEREM ENTREGUES**

<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>Marca</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
00001	ABÓBORA tipo comum ou jacaré. Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e bem desenvolvida, turgescente e intacta, livre de corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem defeitos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (FUNDAMENTAL)		KG	100		
00002	AIPIM AIPIM, tipo branca ou amarela, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (FUNDAMENTAL)		KG	200		
00003	ALFACE ALFACE, tipo lisa ou crespa. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato Características: Produto selecionado com folhas frescas, firmes e intactas, sem áreas escuras, sem sujidades, livre de resíduos de fertilizante, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (FUNDAMENTAL)		MÇ	400		
00004	ALHO ALHO, tipo comum, classificação: Graúdo (branco ou roxo), Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, Com bulbos curados, sem chocamento, consistente ao toque e isento de partes amassadas, batidas ou danos causados por pragas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (FUNDAMENTAL)		KG	100		
00005	BANANA DA TERRA BANANA, tipo da terra. Qualidade Exigida: 1ª, Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (FUNDAMENTAL)		KG	200		
00006	BANANA NANICA BANANA, tipo nanica. Qualidade Exigida: 1ª, Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (FUNDAMENTAL)		KG	100		
00007	BANANA PRATA BANANA, tipo prata. Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (FUNDAMENTAL)		KG	200		

00008	BATATA DOCE BATATA, tipo doce, classificação extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da		KG	200		
	semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado inteira, consistente ao toque, firmes e com brilho, isento de partes amassadas ou batidas, sem fermentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (FUNDAMENTAL)					
00009	BETERRABA BETERRABA, tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. (FUNDAMENTAL)		KG	60		
00010	BOLO PRONTO BOLO, TIPO: SIMPLES OU NUTRITIVO - O produto deverá apresentar laudo de autorização de consumo da Vigilância Municipal. Coloração dourada, homogênea e brilhante. Aspecto: macio, não seco, com aparência de bem assado ou adormecido. Laterais e quinas: os bolos devem ser cortados, não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes devem apresentar uniformidade, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem desatadas. Volume: o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do bolo, por ser resultado do tratamento correto durante o processo da massa. A cor deve variar de branco a levemente creme ou de acordo com o legume, verdura ou fruta utilizada para agregar valor nutritivo ao alimento. Estrutura: homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos, Embalagem individual contendo pedaço de 50 gr. Devidamente embalados e com data de fabricação e validade na embalagem, assim como os ingredientes utilizados na fabricação. (FUNDAMENTAL)		KG	100		
00011	CEBOLA CEBOLA, tipo branca, tamanho médio, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado não brotada, tenra e com brilho, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidos, consistente ao toque, sem danos fisiológicos e isento de partes amassadas ou batidas sem fermentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (FUNDAMENTAL)		KG	60		
00012	CENOURA CENOURA, tipo sem rama, classificação: extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. (FUNDAMENTAL)		KG	125		

00013	<p>CHUCHU CHUCHU, Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado (UN): 200g, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, murcho e</p>		KG	60		
	<p>podridão. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. O tamanho do chuchu é caracterizado pelo seu peso. A variação máxima permitida entre os frutos de maior e menor tamanho é de 20%. (FUNDAMENTAL)</p>					
00014	<p>COLORIFICO ( COLORAU ) COLORIFICO – colorau. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, brocas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica transparente apropriada e se apresentar vedada e intacta, contendo 500g, deve apresentar rótulo com data de fabricação e prazo de validade. (FUNDAMENTAL)</p>		KG	40		
00015	<p>COUVE COUVE, tipo manteiga. Tamanho e Coloração: Uniformes. Produto selecionado fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, peso aproximado (MC): 400g. (FUNDAMENTAL)</p>		MÇ	100		
00016	<p>FARINHA FARINHA, tipo de mandioca, branca, tipo 1, seca, em pacote contendo 1 Kg. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade. (FUNDAMENTAL)</p>		KG	100		
00017	<p>FEIJÃO CARIOCA FEIJÃO, tipo carioca. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (FUNDAMENTAL)</p>		KG	200		
00018	<p>FEIJÃO PRETO FEIJÃO, tipo preto. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (FUNDAMENTAL)</p>		KG	40		

00019	<p>FUBÁ DE MILHO FUBÁ DE MILHO - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor amarela uniforme, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (FUNDAMENTAL)</p>		KG	100		
00020	<p>LEITE PASTEURIZADO Tipo de vaca, pasteurizado no saquinho. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de</p>		L	2500		
	<p>impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado ou insatisfatório. Não podem conter GLÚTEN e nem MALTODEXTRINA. A embalagem deve ser plástica contendo 1 Litro e estar intacta, limpa, resfriada, com data de fabricação e prazo de validade mínimo de 5 dias. (FUNDAMENTAL)</p>					
00021	<p>MAMÃO MAMÃO, tipo formosa. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (FUNDAMENTAL)</p>		KG	100		
00022	<p>MELANCIA Tipo redonda graúda. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (FUNDAMENTAL)</p>		KG	400		
00023	<p>OVO DE GALINHA OVO, tipo: galinha. Tamanho grande, cor: vermelho, peso aproximado (UN): 50g, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: isento de sujidades, fungos, e substâncias tóxicas, sem rachaduras. (FUNDAMENTAL)</p>		DZ	200		
00024	<p>PÃO CASEIRO O produto deverá apresentar laudo de Autorização de Consumo da Vigilância Sanitária Municipal. Casca de cor dourada, homogênea e brilhante. Aspecto da casca - macia, não seca, com aparência de bem assada ou adormecida. Pestana - os pães não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes laterais devem apresentar a forma retangular, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem desatadas. Volume - o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. A cor do miolo deve variar de branco a levemente creme. Estrutura do miolo - homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos. Com o peso de 50g por unidade. Devidamente embalado e com data de validade na embalagem. (FUNDAMENTAL)</p>		KG	100		

00025	<p><b>PEIXE TILÁPIA</b> PEIXE, tipo: Tilápia em filé. O produto deverá apresentar laudo de Autorização de consumo da Vigilância Sanitária Municipal. Não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, manchas, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve estar fresco, limpo, eviscerado, descamado, livre de nadadeiras e em cortes de filé. Embalagem plástica não reciclada, contendo a quantidade solicitada e com data de validade na embalagem. (FUNDAMENTAL)</p>		KG	100		
00026	<p><b>PEPINO</b> Tipo comum, classificação extra A, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da</p>		KG	40		
	<p>semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa intacta e limpa, consistente ao toque, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem isento de partes amassadas e lesões de origem física ou mecânica. (FUNDAMENTAL)</p>					
00027	<p><b>POLPA DE FRUTAS</b> POLPA DE FRUTA, sabores variados: abacaxi, acerola, manga, goiaba, maracujá e caju. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não características, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, congelada, em sacos plásticos contendo 1 kg, com rótulo informando data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 meses e ingredientes. (FUNDAMENTAL)</p>		KG	400		
00028	<p><b>TAPIOCA</b> TAPIOCA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500 g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (FUNDAMENTAL)</p>		KG	100		
00029	<p><b>TEMPERO VERDE</b> TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA). Fresca e com folhas lisas, peso aproximado (MC): 140g. Tamanho e Coloração: Uniformes; Características: Produto selecionado talos e folhas inteiras, graúdas, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas e sem manchas. (FUNDAMENTAL)</p>		MÇ	400		
00030	<p><b>TOMATE</b> TOMATE. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. (FUNDAMENTAL)</p>		KG	100		
00031	<p><b>ABÓBORA</b> Tipo comum ou jacaré. Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e bem desenvolvida, turgesciente e intacta, livre de corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem defeitos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (INFANTIL)</p>		KG	100		



**Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Espírito Santo**

00032	AIPIM AIPIM, tipo branca ou amarela, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, casca, inteiras, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (INFANTIL)		KG	200		
00033	ALFACE ALFACE, tipo lisa ou crespa. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato Características: Produto selecionado com folhas frescas, firmes e intactas, sem áreas		MÇ	400		
	escuras, sem sujidades, livre de resíduos de fertilizante, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (INFANTIL)					
00034	ALHO ALHO, tipo comum, classificação: Graúdo (branco ou roxo), Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, Com bulbos curados, sem chocamento, consistente ao toque e isento de partes amassadas, batidas ou danos causados por pragas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (INFANTIL)		KG	100		
00035	BANANA DA TERRA BANANA, tipo da terra. Qualidade Exigida: 1ª, Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (INFANTIL)		KG	100		
00036	BANANA NANICA BANANA, tipo nanica. Qualidade Exigida: 1ª, Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (INFANTIL)		KG	100		
00037	BANANA PRATA BANANA, tipo prata. Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (INFANTIL)		KG	200		
00038	BATATA DOCE BATATA, tipo doce, classificação extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado inteira, consistente ao toque, firmes e com brilho, isento de partes amassadas ou batidas, sem fermentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (INFANTIL)		KG	300		





**Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Espírito Santo**

00039	<p><b>BETERRABA</b> BETERRABA, tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. (INFANTIL)</p>		KG	60		
00040	<p><b>BOLO PRONTO</b> BOLO, TIPO: SIMPLES OU NUTRITIVO - O produto deverá apresentar laudo de autorização de consumo da Vigilância Municipal. Coloração dourada, homogênea e brilhante. Aspecto: macio, não seco, com aparência de bem assado ou adormecido. Laterais e quinas: os bolos devem ser cortados, não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes devem apresentar uniformidade, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem desatadas. Volume: o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura</p>		KG	100		
	<p>do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do bolo, por ser resultado do tratamento correto durante o processo da massa. A cor deve variar de branco a levemente creme ou de acordo com o legume, verdura ou fruta utilizada para agregar valor nutritivo ao alimento. Estrutura: homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos, Embalagem individual contendo pedaço de 50 gr. Devidamente embalados e com data de fabricação e validade na embalagem, assim como os ingredientes utilizados na fabricação. (INFANTIL)</p>					
00041	<p><b>CEBOLA</b> CEBOLA, tipo branca, tamanho médio, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado não brotada, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos, consistente ao toque, sem danos fisiológicos e isento de partes amassadas ou batidas sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (INFANTIL)</p>		KG	60		
00042	<p><b>CENOURA</b> CENOURA, tipo sem rama, classificação: extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. (INFANTIL)</p>		KG	100		
00043	<p><b>CHUCHU</b> CHUCHU, Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado (UN): 200g, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, murcho e podridão. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. O tamanho do chuchu é caracterizado pelo seu peso. A variação máxima permitida entre os frutos de maior e menor tamanho é de 20%. (INFANTIL)</p>		KG	60		

00044	COLORIFICO ( COLORAU ) COLORIFICO – colorau. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, brocas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica transparente apropriada e se apresentar vedada e intacta, contendo 500g, deve apresentar rótulo com data de fabricação e prazo de validade. (INFANTIL)		KG	20		
00045	COUVE COUVE, tipo manteiga. Tamanho e Coloração: Uniformes. Produto selecionado fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, peso aproximado (MC): 400g. (INFANTIL)		MÇ	100		
00046	FARINHA FARINHA, tipo de mandioca, branca, tipo 1, seca, em pacote contendo 1 Kg. O produto não deverá apresentar misturas		KG	100		
	inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade. (INFANTIL)					
00047	FEIJÃO CARIOCA FEIJÃO, tipo carioca. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (INFANTIL)		KG	200		
00048	FEIJÃO PRETO FEIJÃO, tipo preto. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (INFANTIL)		KG	20		
00049	FUBÁ DE MILHO FUBÁ DE MILHO - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor amarela uniforme, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (INFANTIL)		KG	100		
00050	LEITE PASTEURIZADO , tipo de vaca, pasteurizado no saquinho. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado ou insatisfatório. Não podem conter GLÚTEN e nem MALTODEXTRINA. A embalagem deve ser plástica contendo 1 Litro e estar intacta, limpa, resfriada, com data de fabricação e prazo de validade mínimo de 5 dias. (INFANTIL)		L	2500		

00051	MAMÃO MAMÃO, tipo formosa. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (INFANTIL)		KG	100		
00052	MELANCIA Tipo redonda graúda. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (INFANTIL)		KG	300		
00053	OVO DE GALINHA OVO, tipo: galinha. Tamanho grande, cor: vermelho, peso aproximado (UN): 50g, consumo imediato e em escala, no		DZ	100		
	decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: isento de sujidades, fungos, e substâncias tóxicas, sem rachaduras. (INFANTIL)					
00054	PÃO CASEIRO O produto deverá apresentar laudo de Autorização de Consumo da Vigilância Sanitária Municipal. Casca de cor dourada, homogênea e brilhante. Aspecto da casca - macia, não seca, com aparência de bem assada ou adormecida. Pestana - os pães não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes laterais devem apresentar a forma retangular, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem desatadas. Volume - o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. A cor do miolo deve variar de branco a levemente creme. Estrutura do miolo - homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos. Com o peso de 50g por unidade. Devidamente embalado e com data de validade na embalagem. (INFANTIL)		KG	100		
00055	PEIXE TILÁPIA PEIXE, tipo: Tilápia em filé. O produto deverá apresentar laudo de Autorização de consumo da Vigilância Sanitária Municipal. Não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, manchas, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve estar fresco, limpo, eviscerado, descamado, livre de nadadeiras e em cortes de filé. Embalagem plástica não reciclada, contendo a quantidade solicitada e com data de validade na embalagem. (INFANTIL)		KG	100		
00056	PEPINO Tipo comum, classificação extra A, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa intacta e limpa, consistente ao toque, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem isento de partes amassadas e lesões de origem física ou mecânica. (INFANTIL)		KG	20		

00057	POLPA DE FRUTAS POLPA DE FRUTA, sabores variados: abacaxi, acerola, manga, goiaba, maracujá e caju. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não características, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, congelada, em sacos plásticos contendo 1 kg, com rótulo informando data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 meses e ingredientes. (INFANTIL)		KG	400		
00058	TAPIOCA TAPIOCA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500 g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (INFANTIL)		KG	100		
00059	TEMPERO VERDE TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA). Fresca e com folhas lisas, peso aproximado (MC): 140g. Tamanho e Coloração:		MÇ	400		
	Uniformes; Características: Produto selecionado talos e folhas inteiras, graúdas, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas e sem manchas. (INFANTIL)					
00060	TOMATE TOMATE. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. (INFANTIL)		KG	100		
00061	ABÓBORA Tipo comum ou jacaré. Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e bem desenvolvida, turgescents e intacta, livre de corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem defeitos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (ORDINÁRIO)		KG	200		
00062	AIPIM AIPIM, tipo branca ou amarela, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, casca, inteiras, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (ORDINÁRIO)		KG	200		
00063	ALFACE ALFACE, tipo lisa ou crespa. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato Características: Produto selecionado com folhas frescas, firmes e intactas, sem áreas escuras, sem sujidades, livre de resíduos de fertilizante, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (ORDINÁRIO)		MÇ	400		

00064	ALHO ALHO, tipo comum, classificação: Graúdo (branco ou roxo), Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, Com bulbos curados, sem chocamento, consistente ao toque e isento de partes amassadas, batidas ou danos causados por pragas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (ORDINÁRIO)		KG	100		
00065	BANANA DA TERRA BANANA, tipo da terra. Qualidade Exigida: 1ª, Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (ORDINÁRIO)		KG	100		
00066	BANANA NANICA BANANA, tipo nanica. Qualidade Exigida: 1ª, Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e		KG	100		
	intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (ORDINÁRIO)					
00067	BANANA PRATA BANANA, tipo prata. Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (ORDINÁRIO)		KG	80		
00068	BATATA DOCE BATATA, tipo doce, classificação extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado inteira, consistente ao toque, firmes e com brilho, isento de partes amassadas ou batidas, sem fermentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (ORDINÁRIO)		KG	80		
00069	BETERRABA BETERRABA, tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. (ORDINÁRIO)		KG	100		

00070	<p><b>BOLO PRONTO</b> BOLO, TIPO: SIMPLES OU NUTRITIVO - O produto deverá apresentar laudo de autorização de consumo da Vigilância Municipal. Coloração dourada, homogênea e brilhante. Aspecto: macio, não seco, com aparência de bem assado ou adormecido. Laterais e quinas: os bolos devem ser cortados, não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes devem apresentar uniformidade, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem desatadas. Volume: o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do bolo, por ser resultado do tratamento correto durante o processo da massa. A cor deve variar de branco a levemente creme ou de acordo com o legume, verdura ou fruta utilizada para agregar valor nutritivo ao alimento. Estrutura: homogênea e inteira, formando as paredes laterais e não apresentar buracos, Embalagem individual contendo pedaço de 50 gr. Devidamente embalados e com data de fabricação e validade na embalagem, assim como os ingredientes utilizados na fabricação. (ORDINÁRIO)</p>		KG	100		
00071	<p><b>CEBOLA</b> CEBOLA, tipo branca, tamanho médio, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado não brotada, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidos, consistente ao toque, sem danos fisiológicos e isento de partes amassadas ou batidas sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (ORDINÁRIO)</p>		KG	80		
00072	<p><b>CENOURA</b> CENOURA, tipo sem rama, classificação: extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. (ORDINÁRIO)</p>		KG	40		
00073	<p><b>CHUCHU</b> CHUCHU, Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado (UN): 200g, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, murcho e podridão. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. O tamanho do chuchu é caracterizado pelo seu peso. A variação máxima permitida entre os frutos de maior e menor tamanho é de 20%. (ORDINÁRIO)</p>		KG	100		
00074	<p><b>COLORIFICO ( COLORAU )</b> COLORIFICO – colorau. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, brocas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica transparente apropriada e se apresentar vedada e intacta, contendo 500g, deve apresentar rótulo com data de fabricação e prazo de validade. (ORDINÁRIO)</p>		KG	20		



**Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Espírito Santo**

00075	<p>COUVE COUVE, tipo manteiga. Tamanho e Coloração: Uniformes. Produto selecionado fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, peso aproximado (MC): 400g. (ORDINÁRIO)</p>		MÇ	200		
00076	<p>FARINHA FARINHA, tipo de mandioca, branca, tipo 1, seca, em pacote contendo 1 Kg. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade. (ORDINÁRIO)</p>		KG	100		
00077	<p>FEIJÃO CARIOCA FEIJÃO, tipo carioca. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ORDINÁRIO)</p>		KG	200		
00078	<p>FEIJÃO PRETO FEIJÃO, tipo preto. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ORDINÁRIO)</p>		KG	20		
00079	<p>FUBÁ DE MILHO FUBÁ DE MILHO - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor amarela uniforme, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto,</p>		KG	100		
	<p>presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ORDINÁRIO)</p>					
00080	<p>LEITE PASTEURIZADO , tipo de vaca, pasteurizado no saquinho. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado ou insatisfatório. Não podem conter GLÚTEN e nem MALTODEXTRINA. A embalagem deve ser plástica contendo 1 Litro e estar intacta, limpa, resfriada, com data de fabricação e prazo de validade mínimo de 5 dias. (ORDINÁRIO)</p>		L	2500		
00081	<p>MAMÃO MAMÃO, tipo formosa. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (ORDINÁRIO)</p>		KG	100		





**Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Espírito Santo**

00082	<p>MELANCIA Tipo redonda graúda. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (ORDINÁRIO)</p>		KG	200		
00083	<p>OVO DE GALINHA OVO, tipo: galinha. Tamanho grande, cor: vermelho, peso aproximado (UN): 50g, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: isento de sujidades, fungos, e substâncias tóxicas, sem rachaduras. (ORDINÁRIO)</p>		DZ	100		
00084	<p>PÃO CASEIRO O produto deverá apresentar laudo de Autorização de Consumo da Vigilância Sanitária Municipal. Casca de cor dourada, homogênea e brilhante. Aspecto da casca - macia, não seca, com aparência de bem assada ou adormecida. Pestana - os pães não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes laterais devem apresentar a forma retangular, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem desatadas. Volume - o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. A cor do miolo deve variar de branco a levemente creme. Estrutura do miolo - homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos. Com o peso de 50g por unidade. Devidamente embalado e com data de validade na embalagem. (ORDINÁRIO)</p>		KG	125		
00085	<p>PEIXE TILÁPIA PEIXE, tipo: Tilápia em filé. O produto deverá apresentar laudo de Autorização de consumo da Vigilância Sanitária Municipal. Não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo,</p>		KG	130		
	<p>coloração escura ou clara não característica, manchas, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve estar fresco, limpo, eviscerado, descamado, livre de nadadeiras e em cortes de filé. Embalagem plástica não reciclada, contendo a quantidade solicitada e com data de validade na embalagem. (ORDINÁRIO)</p>					
00086	<p>PEPINO Tipo comum, classificação extra A, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa intacta e limpa, consistente ao toque, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem isento de partes amassadas e lesões de origem física ou mecânica. (ORDINÁRIO)</p>		KG	20		
00087	<p>POLPA DE FRUTAS POLPA DE FRUTA, sabores variados: abacaxi, acerola, manga, goiaba, maracujá e caju. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não características, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, congelada, em sacos plásticos contendo 1 kg, com rótulo informando data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 meses e ingredientes. (ORDINÁRIO)</p>		KG	500		



**Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Espírito Santo**

00088	<p>TAPIOCA TAPIOCA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500 g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ORDINÁRIO)</p>		KG	60		
00089	<p>TEMPERO VERDE TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA). Fresca e com folhas lisas, peso aproximado (MC): 140g. Tamanho e Coloração: Uniformes; Características: Produto selecionado talos e folhas inteiras, graúdas, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas e sem manchas. (ORDINÁRIO)</p>		MÇ	400		
00090	<p>TOMATE TOMATE. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. (ORDINÁRIO)</p>		KG	125		
<b>Total Geral</b>						



ANEXO II

Chamada Pública nº -----/2017

**MODELO DE PROPOSTA**

NOME DO PROPONENTE: -----

Aquisição de Gêneros alimentícios (alimentação Escolar).

Item	Descrição	Unid	Quant	Preço Unitário	PreçoTotal

Prazo de validade da proposta: \_\_\_\_\_

DECLARO que nos preços ora propostos e naqueles que porventura vierem a ser ofertados estão incluídos todos os custos que se fizerem indispensáveis à perfeita execução dos serviços objeto desta proposta.

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefones: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

E-mail: (se houver) \_\_\_\_\_

Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ Conta: \_\_\_\_\_

Nome do representante legal para assinatura do contrato: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ Ident. \_\_\_\_\_

Domicílio e cargo na empresa \_\_\_\_\_

Profissão: \_\_\_\_\_

Local/Data: \_\_\_\_\_

Assinatura do Representante Legal



ANEXO III

MODELO DE PROJETO DE VENDA  
MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE				
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº				
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES				
GRUPO FORMAL				
1. Nome do Proponente		2. CNPJ		
3. Endereço	4. Município/UF			
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta	
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF		
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC				
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF
4. Endereço			5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF	



III - RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*			5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total		
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:	

**MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço			4. Município/UF		5. CEP
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		



8. Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)			10. E-mail/Fone		
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. N° Agência	6. N° Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade		2. CNPJ			3. Município		
4. Endereço						5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail					7. CPF		
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade		6. Valor Total	
						Total agricultor	
						Total	



						agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total do projeto
<b>IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO</b>						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos	
				Total do projeto:		
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: CPF:	
Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal			Assinatura	





--	--	--

**MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ			Município
Endereço				Fone	



**Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Espírito Santo**

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



ANEXO IV

NOME DO PROPONENTE: \_\_\_\_\_

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE OFERTA DE BOA QUALIDADE DOS PRODUTOS**

Chamada Pública nº -----/2017

O proponente \_\_\_\_\_, agricultor familiar, inscrito no CPF sob o nº -----  
-, portadora da Carteira de Identidade nº -----, DECLARA para os devidos fins que os produtos ofertados são de boa qualidade.

Pedro Canário - ES, \_\_\_ de \_\_\_ de 2017

Assinatura do representante legal



**ANEXO V**

NOME DO PROPONENTE: \_\_\_\_\_

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS LEGAIS E REGULATÓRIAS**

Chamada Pública nº -----/2017

O proponente \_\_\_\_\_, agricultor familiar, inscrito no CPF sob o nº -----  
-, portadora da Carteira de Identidade nº -----, DECLARA para os devidos fins que atende todas as exigências legais e regulatórias e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

Pedro Canário - ES, \_\_ de \_\_ de 2017

Assinatura do representante legal



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO

**(INEXISTÊNCIA DE MENORES EM SEU QUADRO DE PESSOAL, CONFORME DETERMINA O INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL E LEI N.º 9.854/99, REGULAMENTADA PELO DECRETO N.º 4.358/02);**

\_\_\_\_\_ (nome), inscrito no CNPJ/CPF nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos. Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

Pedro Canário - ES, \_\_\_ de \_\_\_ de 2017

Assinatura do representante legal



Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Espírito Santo

ANEXO VII

CARDÁPIO DA MERENDA ESCOLAR



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR					
		ENSINO INTEGRAL					
		2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA	
SEMANAS	1	1º LANCHE	Biscoito Maisena Leite Queimado	Pão Chocolate Quente	Mingau de Fubá	Biscoito Salgado e Bebida láctea	Biscoito maisena/leite com achocolatado
		REFEIÇÃO	Macarrão ao molho de carne moída, abóbora, arroz e feijão	Arroz, feijão e frango ensopado c/ batata	Risoto de Peixe, feijão e melancia	Ovos mexidos com chuchu, arroz e feijão	Arroz, feijão carne moída e cenoura ralada
		2º LANCHE	Biscoito Salgado Bebida Láctea	Canjica Banana	Biscoito Maisena Vitamina de polpa	Pão c/margarina Suco de Fruta(polpa)	Biscoito Salgado Bebida Láctea
	2	1º LANCHE	Biscoito Maisena Leite Queimado	Pão Leite Achocolatado	Biscoito Salgado e Bebida láctea	Pão Chocolate Quente	Biscoito Salgado Bebida Láctea
		REFEIÇÃO	Risoto de frango, Feijao Alface e Tomate	Arroz, feijão e carne ensopada c/ chuchu	Farofa de ovos c/banana da terra, arroz e suco de Fruta	Baião de 3, arroz, feijão e carne moída	Arroz c/ cenoura e chuchu Feijão e carne moída
		2º LANCHE	Biscoito Salgado Leite c/ achocolatado	Mingau de Tapioca	Pão, suco de fruta (polpa)	Biscoito Maisena Bebida láctea	Biscoito Salgado Suco de Fruta (polpa)
3	1º LANCHE	Biscoito Maisena Leite Queimado	Pão Chocolate Quente	Mingau de Fubá	Biscoito Salgado Bebida Láctea	Biscoito maisena/leite com achocolatado	
	REFEIÇÃO	Polenta ao molho de Carne	Risoto de Peixe, pirão	Arroz, feijão e frango	Macarrão ao molho de	Arroz, Feijão	



**Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Espírito Santo**

4		moida c/cenoura e chuchu Arroz e Feijão	salada de alface e tomate	ensopado c/ batata	frango, feijão, arroz e beterraba cozida	Carne ensopada com abóbora
	<b>2º LANCHE</b>	Biscoito Salgado Bebida Láctea	Canjica Banana	Biscoito maisena/leite com achocolatado	Arroz doce Banana	Pão Suco de Fruta (polpa)
	<b>1º LANCHE</b>	Biscoito maisena/leite com achocolatado	Pão Bebida Láctea	Biscoito Salgado e Leite Queimado	Pão Leite Achocolatado	Biscoito Maisena Bebida láctea
	<b>REFEIÇÃO</b>	Macarrão c/ovos cozidos Feijão, Arroz, Salada tomate	Arroz, Feijão, Carne moida ensopada c/ aimplim	Frango em Cubos c/ cenoura Beterraba, chuchu, arroz, feijão	Arroz, Feijão, carne ensopada salada de tomate e alface	Farofa de ovos c/ cenoura Arroz e Feijao
	<b>2º LANCHE</b>	Biscoito Salgado Suco de frita (polpa)	Mingau de Tapioca	Biscoito Maisena Bebida láctea	Pão Leite Achocolatado	Biscoito Salgado Suco de Fruta (polpa)

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

<b>CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR</b>						
<b>ENSINO REGULAR</b>						
<b>SEMANAS</b>	<b>1</b>	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
		MACARRÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA	BISCOITO SALGADO LEITE C/ ACHOCOLATADO	RISOTO DE CARNE BOVINA COM BATATAS MELANCIA	PÃO COM MARGARINA SUCO DE FRUTA (POLPA)	ARROZ, FEIJÃO, FRANGO ENSOPADO COM BATATAS
	<b>2</b>	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
		ARROZ, FEIJAO CARNE ENSOPADA COM ABÓBORA	ARROZ DOCE BANANA	ARROZ FAROFA DE OVOS C/BANANA DA TERRA E SUCO DE ABACAXI(POLPA)	BISCOITO DOCE BEBIDA LÁCTEA	SOPA DE LEGUMES COM CARNE COZIDA, CENOURA CHUCHU E BATATAS





**Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Espírito Santo**

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>3</b>	POLENTA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E CHUCHU	PÃO COM MARGARINA LEITE QUEIMADO	RISOTO DE FRANGO COM CENOURA, SALADA DE ALFACE E FEIJÃO	MINGAU DE TAPIOCA	BAIÃO DE TRES ARROZ, FEIJÃO E CARNE MOIDA
<b>4</b>	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	CANJQUINHA AO MOLHO DE CARNE MOÍDA	BISCOITO SALGADO VITAMINA DE MAMÃO	MACARRÃO COM OVOS COZIDOS E FEIJÃO	CANJICA BRANCA BANANA	CALDO DE PINTO



MINUTA DO CONTRATO  
CHAMADA PÚBLICA N° 00001/2017

Processo nº 005590/2016

Chamada Pública nº 000001/2017

Contrato nº \_\_\_\_/2017.

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

CONTRATO DE \_\_\_\_\_, QUE ENTRE  
SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PEDRO  
CANÁRIO E A EMPRESA  
\_\_\_\_\_, NA FORMA  
ABAIXO.

O **Município de Pedro Canário**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 28.539.872/0001-41, com Sede à Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário/ES, adiante denominada CONTRATANTE, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, Sr. \_\_\_\_\_, brasileiro, (Estado Civil), (Profissão), portador da CI (RG) nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o n.º \_\_\_\_\_, residente nesta Cidade e a Empresa \_\_\_\_\_, doravante denominada CONTRATADA, com sede \_\_\_\_\_(endereço completo)\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_ neste ato representada pelo \_\_\_\_\_(condição jurídica do representante)\_\_\_\_\_, Sr. \_\_\_\_\_(nome, nacionalidade, estado civil, profissão)\_\_\_\_\_ ajustam o presente contrato de **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE** nos termos da *Lei nº 10.520/02 e Lei 8.666/93, e alterações posteriores*, de acordo com o que constam dos Processo de nº. 005590/2016 parte integrante deste instrumento independentemente de transcrição juntamente com a Proposta apresentada pela Contratada datada de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste Contrato, que se regerá pelas cláusulas seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA:**

É objeto desta contratação a aquisição de **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE, por um período de 12 (doze) meses.

**CLÁUSULA SEGUNDA:**

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

**CLÁUSULA TERCEIRA:**

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:**

OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

O início da entrega dos gêneros alimentícios será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o último dia letivo ou até o término da quantidade adquirida.

- A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a chamada pública n.º 0001/2017.
- O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.

**a) Grupo Formal:** Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**b) Grupo Informal:** Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, cada CONTRATADO (A) receberá o valor de R\$ \_\_\_\_ (descrever todos os contratados e os respectivos valores de venda), totalizando (valor total do projeto de venda).

**CLÁUSULA QUINTA:**

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

Ficha: 0000102  
Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.  
Função: 12 – EDUCAÇÃO.  
Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO  
Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS  
Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.  
Elemento de Despesa: 33903000000 – MATERIAL DE CONSUMO  
Fonte do recurso: 10000000 – RECURSOS ORDINÁRIOS

Ficha: 0000102  
Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.  
Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.  
Função: 12 – EDUCAÇÃO.  
Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.  
Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS.  
Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.  
Elemento de Despesa: 33903000000 – MATERIAL DE CONSUMO.  
Fonte do recurso: 11070000 – RECURSOS DO FNDE.

**CLÁUSULA SEXTA:**

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.

**CLÁUSULA SÉTIMA:**

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:**

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 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:**

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:**

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:**

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:**

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.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 000/2017, pela Resolução CD/FNDE nº 04/2015, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

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



**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

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:**

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:**

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta), ou seja, pelo período de 12 (doze) meses.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

É competente o Foro da Comarca de Pedro Canário/ES 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.

Pedro Canário, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
Contratante

\_\_\_\_\_  
Contratada

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
Nome Legível

CPF:

\_\_\_\_\_  
Nome Legível

CPF: