



ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO
Praça Prof. Júlio Paixão, 312. E-mail: semelsrn1@gmail.com
São Raimundo Nonato – PI - CNPJ: 07.967.494/0001-27

EDITAL

Chamada Pública n.º 001/2021 para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações para alimentação escolar, de alunos matriculados nas escolas municipais de São Raimundo Nonato-PI, com dispensa de licitação, conforme Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, e Resolução n.º 26 do FNDE, de 17/06/2013 atualizada pela Resolução FNDE/CD n.º 04/2015, de 02/04/2015.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO RAIMUNDO NONATO-PI, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ N.º 07.967.494/0001-27, estabelecida na Praça Júlio Paixão, 312, bairro Centro, CEP n.º 64770-000, neste ato representada por Nailer de Castro Gonçalves, Secretária Municipal de Educação, portadora do CPF n.º 151.653.533-20, residente e domiciliada na Rua Benedito Lopes, S/N, Bairro Cipó, São Raimundo Nonato-PI, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei n.º 11.947/2009 e na Resolução FNDE n.º 26/2013, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de 04 de março de 2020. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 02 de julho a 06 de agosto de 2021, às 09 horas, na sede da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, localizada na Praça Júlio Paixão, 312, bairro Centro, CEP n.º 64770-000 São Raimundo Nonato.

1. OBJETO

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, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 26/2013, Art.29, §3º).

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do exercício financeiro de 2020

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 020601000

PROGRAMA: 12

PROJETO ATIVIDADE: 12.361.0004.2032.0000.

ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.30

FONTE DE RECURSO: FPM, PNAE, ICMS E OUTROS RECURSOS PROPRIOS

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 n.º 26/2013.

3.1. ENVELOPE N.º 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).



ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO
Praça Prof. Júlio Paixão, 312. E-mail: semelsrn1@gmail.com
São Raimundo Nonato – PI - CNPJ: 07.967.494/0001-27

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 - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional), que deverá ser comprovada através da apresentação de Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e os encargos sociais relativos à Seguridade Social - INSS, (A partir do dia 03/11/2014 é emitida pela Receita Federal em única certidão que abrange a regularidade das contribuições previdenciárias e de terceiros), expedida pela Secretaria da Receita Federal
- V - Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual, através da Certidão Negativa de Débito e Dívida Ativa da sede do licitante, dentro do prazo de validade
- VI - Prova de regularidade para com as Fazendas Municipal, através da Certidão Negativa de Débito e Dívida Ativa da sede do licitante, dentro do prazo de validade
- VII - Certidão Negativa de Débito Trabalhista – CNDT
- VIII - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- IX - 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; e

4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA



ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO
Praça Prof. Júlio Paixão, 312. E-mail: semelsrn1@gmail.com
São Raimundo Nonato – PI - CNPJ: 07.967.494/0001-27

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 I (modelo da Resolução FNDE n.º 26/2013).

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

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

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

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

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

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

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

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na Secretaria de Educação, com sede estabelecida na Praça Júlio Paixão, 312, bairro Centro, CEP nº 64770-000, até o dia 04 de março, até 09 abril, para avaliação e seleção dos



produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

O resultado da análise será publicado em 05 (cinco) dias uteis após o prazo da apresentação das amostras.

Nº	Produto

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Quantidade	Local da entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)

8. PAGAMENTO

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

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: na sede da Secretaria de Educação, estabelecida na Praça Júlio Paixão, 312, bairro Centro, CEP nº 64770-000.

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

9.2. 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.

9.3. 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](#).

São Raimundo Nonato-PI, 02 de julho de 2021.

Nailer de Castro Gonçalves
Secretária Municipal de Educação



ANEXO I
RELAÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND
1.	Abóbora – Tipo verde “abobrinha”, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de	KG
2.	Abobrinha Tipo verde, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG
3.	Alface Lisa: De Primeira. Grupo: Lisa; Subgrupo: Verde; presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde; presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG
4.	Acelga De Primeira. Grupo: Lisa; Subgrupo: Verde; presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde; presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG
5.	Acerola primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG
6.	Alecrim De Primeira. Grupo: Lisa; Subgrupo: Verde; presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde; presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	MC
7.	Banana Prata ou Pacovan: Em pencas, de primeira qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, sem partes escuras, com polpa firme e intacta, sem amassadas ou furadas, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas íntegra.	KG



8.	Beiju tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em saco plástico. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente.	KG
9.	Beterraba , primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG
10.	Berinjela primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG
11.	Banana da terra - Sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, lavras, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade padrão.	KG
12.	Batata Doce : Branca, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG
13.	Caju Fresco de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG
14.	Cebolinha verde : De Primeira. Grupo: Lisa; Subgrupo: Verde; presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde; presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG
15.	Cebola Branca : De 1ª qualidade, não brotada, com casca protetora, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidos, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG
	Cenoura - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão	
17.	Coentro : De Primeira. Grupo: Lisa; Subgrupo: Verde; presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde; presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG



18.	Couve manteiga: De Primeira. Grupo: Lisa; Subgrupo: Verde; presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde; presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG
19.	Espinafre: De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG
20.	Feijão em vagem Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG
21.	Gergelim Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG
22.	Goiaba Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG
23.	Limão comum fresco, frutos com 60 a 70% de maturação, cor amarela esverdeada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG
24.	Maracujá do mato - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG
25.	Mandioca - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG



26.	Melancia - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG
27.	Melão caipira: Frutos de tamanho médio, de 1ª qualidade, sem partes escuras, amassadas ou furadas, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG
28.	Manga , fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.	KG
29.	Mamão , fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.	KG
30.	Milho verde vegetal fresco, viçoso, de primeira qualidade deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externa sujas de terra aderente e isentas de umidade externa anormal, cor e sabor estranhos.	KG
31.	MANJERICAO vegetal fresco, viçoso, de primeira qualidade deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externa sujas de terra aderente e isentas de umidade externa anormal, cor e sabor estranhos. maço com no mínimo 60 gramas.	MÇ
32.	Ovos – Grandes, inteiros, limpos, cascas intactas e de coloração avermelhada. Manter validade de 15 (quinze) dias acondicionados em lugar seco e arejado, e 25 (vinte e cinco) dias conservado em geladeira. Apresentar o prazo de validade e a data de seleção na embalagem tipo cartelas com 12 unidades. Apresentar procedência e o número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	UND
33.	Pimentão Fresco de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	
34.	Pepino Fresco de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	
35.	Pão caseiro tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em saco plástico. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente.	UND
36.	Pimenta malagueta Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG
37.	Pimentinha - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG
38.	Quiabo Produtos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	KG



39.	Repolho branco - Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG
40.	Rúcula: Produtos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	KG
41.	Salsa Produtos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	KG
42.	Tomate cereja: Normal, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG
43.	Tomate: Normal Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG
44.	Umbu in natura - Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG
45.	Galinha. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG



46.	Ovinos. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG
47.	Bovinos DE PRIMEIRA – tipo coxão mole, patinho ou fraldinha in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG
48.	Bovinos com OSSO, FRESCA, INSPECIONADA EMBALADA EM QUILO. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Pode ser congelado. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG
49.	Suínos PICADA , INSPECIONADA, TIPO PERNIL, SEM OSSO E SEM PELE, cortado em cubos in natura, sem gordura, congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG
50.	Mel , em estado líquido, cristalizado ou parcialmente cristalizado, solução concentrada de açúcares com predominância de glicose e frutose, incolor a pardo-escuro, aroma característico, consistência variável com estado físico, hidroximetil furfural máximo de 60 mg/kg, proibida utilização de qualquer aditivo, inspecionado por profissional capacitado e licenciado	KG



ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO
Praça Prof. Júlio Paixão, 312. E-mail: semelsrn1@gmail.com
São Raimundo Nonato – PI - CNPJ: 07.967.494/0001-27

ANEXO II

MODELO PROPOSTO DE CONTRATO DE VENDA

CONTRATO N.º /20XX
CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2019

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO RAIMUNDO NONATO-PI, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ Nº 07.967.494/0001-27, estabelecida na Praça Júlio Paixão, 312, bairro Centro, CEP nº 64770-000, neste ato representada por Nailer de Castro Gonçalves, Secretária Municipal de Educação, portadora do CPF nº 151.653.533-20, residente e domiciliada na Rua Benedito Lopes, S/N, Bairro Cipó, São Raimundo Nonato-PI, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º ____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da [Lei nº 11.947/2009](#) e da [Lei nº 8.666/93](#), e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

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:

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

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



ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO
Praça Prof. Júlio Paixão, 312. E-mail: semelsrn1@gmail.com
São Raimundo Nonato – PI - CNPJ: 07.967.494/0001-27

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

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

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

_____ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE.

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:



ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO
Praça Prof. Júlio Paixão, 312. E-mail: semelsrn1@gmail.com
São Raimundo Nonato – PI - CNPJ: 07.967.494/0001-27

- 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 _____/20XX, pela Resolução CD/FNDE n.º ____/20XX, 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 até _____ de _____ de _____.



ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO
Praça Prof. Júlio Paixão, 312. E-mail: semelsrn1@gmail.com
São Raimundo Nonato – PI - CNPJ: 07.967.494/0001-27

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de _____ 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.

_____ (município), ____ de _____ de _____.

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____



ANEXO III

MODELO PROPOSTO

PRODUTOS CONVENCIONAIS (aqueles produzidos com o uso de agroquímicos).

* Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar.

Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o Artigo 29 da Resolução FNDE nº 26/2013, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

Produtos Orgânicos ou Agroecológicos (produzidos sem o uso de agroquímicos).

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QUANT.	V.UNIT	V.TOTAL
1.	Abóbora – Tipo verde “abobrinha”, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de	KG	500	4,34	2.170
2.	Abobrinha Tipo verde, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	200	5,01	1.002
3.	Alface Lisa: De Primeira. Grupo: Lisa; Subgrupo: Verde; presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde; presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG	500	22,21	11.105



4.	<p>Acelga De Primeira. Grupo: Lisa; Subgrupo: Verde; presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde; presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	KG	100	7,16	716
5.	<p>Acerola primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.</p>	KG	300	6,26	1.878
6.	<p>Alecrim De Primeira. Grupo: Lisa; Subgrupo: Verde; presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde; presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	MÇ	300	6,50	1.950
7.	<p>Banana Prata ou Pacovan: Em pencas, de primeira qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, sem partes escuras, com polpa firme e intacta, sem amassadas ou furadas, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas integra.</p>	KG	500	7,30	3.650
8.	<p>Beiju tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em saco plástico. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente.</p>	KG	300	16,50	4.950



9.	Beterraba , primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG	300	5,25	1.575
10.	Berinjela primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG	200	5,86	1.172
11.	Banana da terra - Sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, lavras, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade padrão.	KG	1.000	6,05	6.050
12.	Batata Doce: Branca, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG	300	5,65	1.695
13.	Caju Fresco de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	1.000	8,69	8.690
14.	Cebolinha verde: De Primeira. Grupo: Lisa; Subgrupo: Verde; presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde; presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG	500	24,32	12.160
15.	Cebola Branca: De 1ª qualidade, não brotada, com casca protetora, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	300	4,58	1.374
	Cenoura - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão		600	6,05	3.630



17.	<p>Coentro: De Primeira. Grupo: Lisa; Subgrupo: Verde; presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde; presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	KG	500	25,30	12.650
18.	<p>Couve manteiga: De Primeira. Grupo: Lisa; Subgrupo: Verde; presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde; presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	KG	600	19,28	11.568
19.	<p>Espinafre: De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	KG	100	18,27	1.827



20.	Feijão em vagem Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	500	11,75	5.875
21.	Gergelim Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	50	18,76	938
22.	Goiaba Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	600	6,58	3.948
23.	Limão comum fresco, frutos com 60 a 70% de maturação, cor amarela esverdeada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	400	5,63	2.252
24.	Maracujá do mato - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	600	8,85	5.310
25.	Mandioca - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	600	5,93	3.558
26.	Melancia - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	640	2,98	1.907
27.	Melão caipira: Frutos de tamanho médio, de 1ª qualidade, sem partes escuras, amassadas ou furadas, apresentando grau de maturação que permita suportar	KG	1.360	2,96	4.026



	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.				
28.	Manga , fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.	KG	1.600	6,09	9.744
29.	Mamão , fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.	KG	680	5,38	3.658
30.	Milho verde vegetal fresco, viçoso, de primeira qualidade deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externa sujas de terra aderente e isentas de umidade externa anormal, cor e sabor estranhos.	KG	1.000	13,75	13.750
31.	MANJERICAO vegetal fresco, viçoso, de primeira qualidade deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externa sujas de terra aderente e isentas de umidade externa anormal, cor e sabor estranhos. maço com no mínimo 60 gramas.	MÇ	100	5,28	528
32.	Ovos – Grandes, inteiros, limpos, cascas intactas e de coloração avermelhada. Manter validade de 15 (quinze) dias acondicionados em lugar seco e arejado, e 25 (vinte e cinco) dias conservado em geladeira. Apresentar o prazo de validade e a data de seleção na embalagem tipo cartelas com 12 unidades. Apresentar procedência e o número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	UND	14.000	0,73	10.220
33.	Pimentão Fresco de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	l	500	14,53	7.265
34.	Pepino Fresco de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	l	500	8,60	4.300
35.	Pão caseiro tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em saco plástico. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente.	UND	20.000	1,30	26.000



36.	Pimenta malagueta Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	100	4,98	498
37.	Pimentinha - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparecia. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	200	4,89	978
38.	Quiabo Produtos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	KG	500	8,74	4.370
39.	Repolho branco - Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	240	3,80	912
40.	Rúcula: Produtos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	KG	500	30,36	15.180
41.	Salsa Produtos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	KG	500	27,40	13.700
42.	Tomate cereja: Normal, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os	KG	600	6,99	4.194



	alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.				
43.	Tomate: Normal Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG	500	8,24	4.120
44.	Umbu in natura - Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	1.000	10,81	10.810
45.	Galinha. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	900	7,09	6.381
46.	Ovinos. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	1.000	17,78	17.780



47.	Bovinos DE PRIMEIRA – tipo coxão mole, patinho ou fraldinha in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	2.000	38,15	76.300
48.	Bovinos com OSSO, FRESCA, INSPECIONADA EMBALADA EM QUILO. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Pode ser congelado. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	2.000	17,66	35.320
49.	Suínos PICADA, INSPECIONADA, TIPO PERNIL, SEM OSSO E SEM PELE, cortado em cubos in natura, sem gordura, congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	2.000	24,33	48.660
50.	Mel , em estado líquido, cristalizado ou parcialmente cristalizado, solução concentrada de açúcares com predominância de glicose e frutose, incolor a pardo-escuro, aroma característico, consistência variável com estado físico, hidroximetil furfural máximo de 60 mg/kg, proibida utilização de qualquer aditivo, inspecionado por profissional capacitado e licenciado	KG	200	12,59	2.518
					434.812

* Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar. A Entidade Executora que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescer os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme [Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. \(Resolução nº 26/2013, Art. 29: §2º\)](#).

Quando houver mercados de produtos orgânicos a pesquisa de preços deve ser nesses mercados. Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas



ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO
Praça Prof. Júlio Paixão, 312. E-mail: semelsrn1@gmail.com
São Raimundo Nonato – PI - CNPJ: 07.967.494/0001-27

no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o Artigo 29 da Resolução FNDE nº xx/201x, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

ANEXO IV

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	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
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:	



ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO
Praça Prof. Júlio Paixão, 312. E-mail: semelsrn1@gmail.com
São Raimundo Nonato – PI - CNPJ: 07.967.494/0001-27

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. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade			2. CNPJ			3. Município	
4. Endereço						5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail					7. CPF		
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							



ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO
Praça Prof. Júlio Paixão, 312. E-mail: semelsrn1@gmail.com
São Raimundo Nonato – PI - CNPJ: 07.967.494/0001-27

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

OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

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



ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO
Praça Prof. Júlio Paixão, 312. E-mail: semelsrn1@gmail.com
São Raimundo Nonato – PI - CNPJ: 07.967.494/0001-27

1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. N° da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. N° da Agência		11. N° da Conta Corrente		
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal			CPF		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura Fornecedor Individual	do	CPF:		