

Secretaria Municipal de Educação  
Setor de Alimentação Escolar

**PROJETO BÁSICO**

**1. OBJETO:**

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição exclusiva de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento das necessidades dos alunos da rede municipal de ensino e filantrópicas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, conforme especificações descritas neste Projeto Básico e seus anexos;

**2. JUSTIFICATIVA:**

Justifica-se pela necessidade de atender aos educandos da Rede Municipal e Entidades Filantrópicas do Ensino Fundamental, Creches, Pré-Escola, Ensino Médio, EJAI e AEE no fornecimento de gênero alimentício componentes da alimentação escolar, oriundos da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural. Atendendo as normativas do PNAE – Lei 11.947/2009 atualizada pela Lei nº 12.982/2014, Resolução nº 02 de abril 2020 e Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas alterações.

**3. CARACTERÍSTICAS E QUANTIDADES DO PRODUTO**

3.1. Especificação e estimativa de quantitativo de gêneros alimentícios a serem adquiridos da agricultura familiar e empreendedor familiar rural para alimentação escolar 2024.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	R\$ UNT	R\$ TOTAL
1	<b>Abacate</b> - de primeira qualidade, grau médio de maturação, produto isento de materiais terrosos e umidade externa, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionados em caixas plásticas para entrega.	Kg	800		
2	<b>Abacaxi</b> - de primeira qualidade, grau médio de maturação, produto isento de materiais terrosos e umidade externa, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionados em caixas plásticas para entrega.	Kg	12.000		
3	<b>Abóbora madura</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e	Kg	2.000		

Secretaria Municipal de Educação  
Setor de Alimentação Escolar

	mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
4	<b>Abobrinha verde italiana</b> - tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas.	Kg	500		
5	<b>Alface</b> - de primeira qualidade, com folhas íntegras e de coloração verde, fresca, tenra e limpa, isenta de parasitas. Acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico. Produto embalado individualmente (sem raízes).	Maço	1.500		
6	<b>Banana - grupo prata</b> - de primeira qualidade, mais amarela do que verde, grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas até o consumo. Apresentadas em pencas e acondicionadas em caixas plásticas.	Kg	28.000		
7	<b>Batata doce</b> - sãs, de primeira qualidade, isentos de sujidades, insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Acondicionadas em sacos de nylon, contendo 10 kg.	Kg	3.500		
8	<b>Biscoito de povilho</b> - Ingredientes: povilho doce, açúcar, ovos, margarina. Sem aditivos químicos. O produto deve apresentar-se isento de qualquer material estranho, e conter na embalagem a data de validade ou prazo máximo para consumo, lista de ingredientes, e devem constar dados como identificação do fornecedor, informações nutricionais do produto. Embalados em saco plástico transparente resistente com 0,500 kg. Cada unidade de biscoito deve ter 20 g.	Kg	600		
9	<b>Bolo caseiro de macaxeira</b> - bolos com boa aparência de massa macia. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e solados (aspecto	Kg	400		

Secretaria Municipal de Educação  
 Setor de Alimentação Escolar

	<p>massa pesada) e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Deve conter na embalagem a data de validade ou prazo máximo para consumo, lista de ingredientes, e devem constar dados como identificação do fornecedor, informações nutricionais do produto.</p>				
10	<p><b>Bolo caseiro de milho verde</b> - bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e solados (aspecto massa pesada) e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Deve conter na embalagem a data de validade ou prazo máximo para consumo, lista de ingredientes, e devem constar dados como identificação do fornecedor, informações nutricionais do produto.</p>	Kg	400		
11	<p><b>Bolo caseiro de cenoura</b> - bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e solados (aspecto massa pesada) e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Deve conter na embalagem a data de validade ou prazo máximo para consumo, lista de ingredientes, e devem constar dados como identificação do fornecedor, informações nutricionais do produto.</p>	Kg	400		
12	<p><b>Bolo caseiro de coco</b> - bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e solados (aspecto massa pesada) e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou</p>	Kg	400		

*(Handwritten signature)*

Secretaria Municipal de Educação  
Setor de Alimentação Escolar

	quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Deve conter na embalagem a data de validade ou prazo máximo para consumo, lista de ingredientes, e devem constar dados como identificação do fornecedor, informações nutricionais do produto.				
13	<b>Cenoura</b> - de primeira qualidade sem folhas, tamanho médio, produto isento de materiais terrosos e umidade externa, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionados em caixas para entrega.	Kg	2.300		
14	<b>Cheiro verde (composto por cebolinha e coentro)</b> - de primeira qualidade com molho graduado, com folhas firmes, de cor verde, composto de cebolinha e coentro, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Maço de 100g.	Maço	2.200		
15	<b>Colorífico</b> – corante natural obtido pelo processo artesanal, a partir das sementes de urucum, fubá e óleo. O produto deve ser produzido dentro nas normas de produção e qualidade atendendo as exigências da vigilância sanitária. Embalados em sacos transparentes com 200 g e deve constar prazo máximo para consumo, lista de ingredientes e os dados do produtor como nome, telefone.	Kg	500		
16	<b>Couve manteiga</b> - fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, cor verde escuro e tamanho uniformes isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico. Produto embalado individualmente.	Maço	2.500		
17	<b>Extrato de tomate caseiro</b> - produto concentrado extraído de tomates maduros sem sementes e sãos, ausente de materiais estranhos ao produto. O produto deve ser	Kg	2.000		

Secretaria Municipal de Educação  
 Setor de Alimentação Escolar

	produzido dentro das normas da vigilância sanitária. Embalados em embalagens lacradas.				
18	<b>Farinha amarela de mandioca</b> - de primeira qualidade, grupo seca, torrada, aspecto granuloso fino, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, não contendo glúten. Embalado em pacotes de 1 kg de plástico atóxico. Deve apresentar dados do produtor, data de fabricação, prazo de validade. Produto produzido dentro os padrões de qualidade.	Kg	7.200		
19	<b>Fécula de mandioca (Goma)</b> - de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente contendo peso líquido de 01 kg. Embalagem deve conter dados do produtor.	Kg	1.000		
20	<b>Feijão sempre verde</b> - de primeira qualidade, isentos de qualquer material impróprio ao produto – matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Produto embalado em saco plástico transparente resistente que permita seu manuseio e transporte. Cada embalagem contendo 01 kg e constar dados como identificação do fornecedor.	Kg	500		
21	<b>Feijão verde</b> - de primeira qualidade, cor verde, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos. Com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação. Embalados em sacos plásticos transparentes contendo 1 kg do produto.	Kg	200		
22	<b>Inhame</b> - de boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais	Kg	500		

Secretaria Municipal de Educação  
Setor de Alimentação Escolar

	terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
23	<b>Macaxeira</b> – raízes brancas firmes e compactas, em pedaços congelados, limpas; isenta de umidade, isenta de parasitas e larvas, materiais terrosas e sujidades, sem danos físicos e mecânicos. O produto deve ser manuseado dentro das normas de produção e padrão de qualidade atendendo as exigências da vigilância sanitária. Embaladas em sacos de polietileno transparente atóxico e lacrados. Deve constar a identificação do fornecedor. Cada embalagem contendo 01 kg.	Kg	3.000		
24	<b>Mamão</b> - de primeira qualidade, fruta de tamanho médio, fresco, de vez (por amadurecer), grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e coloração uniforme. Isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem furos ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Acondicionadas caixas plásticas. Cada unidade contendo cerca de 1 a 02 kg.	Kg	1.000		
25	<b>Massa de puba seca</b> - produto obtido de raízes de mandioca limpas, isenta de parasitas e larvas, materiais terrosas e sujidades. O produto deve ser manuseado dentro das normas de produção e padrão de qualidade atendendo as exigências da vigilância sanitária. Embaladas em sacos de polietileno transparente atóxico e lacrados. Deve constar a identificação do fornecedor. Cada embalagem contendo 01 kg.	Kg	2.000		
26	<b>Maxixe</b> - de boa qualidade, fresco e apresentando grau de maturação sem cor amarela do tamanho uniforme sabores próprios, livres de sujidades, parasitas e larvas, com a casca uniforme, sem manchas e ferimentos ou defeitos.	Kg	300		
27	<b>Melancia</b> - de primeira qualidade, com grau de maturação adequado, coloração	Kg	55.000		

Secretaria Municipal de Educação  
Setor de Alimentação Escolar

	uniforme, isentas de substâncias terrosas, sujidades, com casca sã, sem ruptura ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Cada unidade com peso não inferior a 7 kg.				
28	<b>Milho verde</b> - espiga in natura, doce de tamanho médio, grãos inteiros e de coloração amarelo claro, isentos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Espigas devem estar na última palha e embalados em sacos contendo 50 espigas.	Kg	8.000		
29	<b>Pepino</b> - de primeira qualidade, íntegros e frescos, livres de sujidades, parasitas e larvas, com a casca uniforme, sem manchas e ferimentos ou defeitos.	Kg	500		
30	<b>Pimentão</b> - de primeira qualidade, íntegros e frescos, livres de sujidades, parasitas e larvas, com a casca uniforme, sem manchas e ferimentos ou defeitos. Embalados em sacos plásticos transparentes, contendo 0,500 kg.	Kg	200		
31	<b>Tomate</b> - de primeira qualidade, tamanho médio, sem ferimentos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, apresentando-se mesclado (maduro e de vez). Acondicionados em caixas plásticas.	Kg	3.500		
32	<b>Polpa de abacaxi congelada</b> - produto não fermentado e não diluído, obtido através de processo tecnológico adequado. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. O produto não deve apresentar qualquer aditivo. Embalagem primária em sacos de plástico de polietileno. No rótulo da embalagem deverá ter descrito: Ingredientes; Denominação: polpa de acerola; Quantidade em gramas (g); Data de fabricação; Prazo de validade; Nome e endereço do produtor; Carimbo do SIF	Kg	2.000		

Secretaria Municipal de Educação  
Setor de Alimentação Escolar

	(Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual).				
33	<b>Polpa de acerola congelada</b> – produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da acerola através de processo tecnológico adequado. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. O produto não deve apresentar qualquer aditivo. Embalagem primária em sacos de plástico de polietileno. No rótulo da embalagem deverá ter descrito: Ingredientes; Denominação: polpa de acerola; Quantidade em gramas (g); Data de fabricação; Prazo de validade; Nome e endereço do produtor; Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual).	Kg	6.500		
34	<b>Polpa de cajá congelada</b> - produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do cajá através de processo tecnológico adequado. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. O produto não deve apresentar qualquer aditivo. Embalagem primária em sacos de plástico de polietileno. No rótulo da embalagem deverá ter descrito: Ingredientes; Denominação: polpa de acerola; Quantidade em gramas (g); Data de fabricação; Prazo de validade; Nome e endereço do produtor; Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual).	Kg	10.500		
35	<b>Polpa de caju congelada</b> - produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do pedúnculo do caju através de processo tecnológico adequado. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de	Kg	4.000		



Secretaria Municipal de Educação  
 Setor de Alimentação Escolar

	<p>parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. O produto não deve apresentar qualquer aditivo. Embalagem primária em sacos de plástico de polietileno. No rótulo da embalagem deverá ter descrito: Ingredientes; Denominação: polpa de acerola; Quantidade em gramas (g); Data de fabricação; Prazo de validade; Nome e endereço do produtor; Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual).</p>				
36	<p><b>Polpa de goiaba congelada</b> - produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da goiaba através de processo tecnológico adequado. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. O produto não deve apresentar qualquer aditivo. Embalagem primária em sacos de plástico de polietileno. No rótulo da embalagem deverá ter descrito: Ingredientes; Denominação: polpa de acerola; Quantidade em gramas (g); Data de fabricação; Prazo de validade; Nome e endereço do produtor; Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual).</p>	Kg	6.000		
37	<p><b>Polpa de maracujá congelada</b> - produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do maracujá através de processo tecnológico adequado. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. O produto não deve apresentar qualquer aditivo. Embalagem primária em sacos de plástico de polietileno. No rótulo da embalagem deverá ter descrito:</p>	Kg	10.000		

Secretaria Municipal de Educação  
Setor de Alimentação Escolar

	Ingredientes; Denominação: polpa de acerola; Quantidade em gramas (g); Data de fabricação; Prazo de validade; Nome e endereço do produtor; Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual).				
38	<b>Tempero caseiro pronto</b> - a base de: alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, açafrão, pimentinha e outros ingredientes naturais. Do peso total do produto o sal deve ser de 50% e 50% do peso dos demais ingredientes. Embalados em potes transparente lacrado, com identificação do produtor como nome, telefone e data de validade. Produto dentro das normas da vigilância sanitária.	Kg	800		
39	<b>Pão caseiro</b> – produto deve ser produzido dentro das normas de produção e padrão de qualidade, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Deve conter na embalagem a data de validade ou prazo máximo para consumo, lista de ingredientes, e devem constar dados como nome e telefone do fornecedor, informações nutricionais do produto. Embalados individualmente.	Kg	4.000		
40	<b>Linguça de porco artesanal</b> - produto preparado com carne suína pura e temperos naturais, não picante; cor e odor próprio, sem manchas esverdeadas, produzido dentro das normas da vigilância sanitária. Deve apresentar no rótulo as informações do produtor, data de fabricação e data de validade. Embalados em sacos resistentes e lacrados com peso máximo de 2 kg. O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	Kg	5.760		
<b>TOTAL</b>					

Secretaria Municipal de Educação  
Setor de Alimentação Escolar

**4. FUNDAMENTO LEGAL**

4.1. Nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 atualizada pela Lei 12.982, Resolução nº 02 de abril de 2020 e conforme o § 1º do art. 20 da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas alterações.

**5. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL**

5.1. O contrato a ser firmado com o contratado terá sua vigência a partir da data de sua assinatura até 31/12/2024.

**6. DO FORNECIMENTO, ENTREGA E LOCAL**

6.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios, oriundos da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural deverão ser entregues em local estipulado pela Secretaria Municipal de Educação, mediante a solicitação dos pedidos feitos através de levantamento das necessidades de cada escola, realizado através do Setor da Alimentação Escolar.

6.2. As entregas deverão ser feitas quinzenalmente nas segundas-feiras e terças-feiras das 7h30 min até as 9h00min.

6.4. A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinado em conjunto com um nutricionista da SEMED, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

6.5. Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma:

a) A entrega será em parcelas, de acordo com a contratação da Secretaria Municipal de Educação, a qual formulará o pedido, tendo a contratada o prazo de 48 (quarenta e oito) horas para entregar o material solicitado;

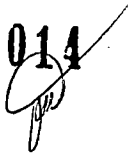
6.6. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

6.7. Os produtos poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substituídos constem no contrato da contratada e sejam correlatos nutricionalmente, e que a substituição seja atestada pelo Responsável técnico, de acordo com o Art.33 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

**7. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

7.1. Os proponentes deverão apresentar o SIF (Sistema de Inspeção Federal), comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, com o objeto da contratação dos itens 32, 33, 34, 35, 36 e 37.

Secretaria Municipal de Educação  
Setor de Alimentação Escolar

014  


7.2. Os proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido (s) pela Vigilância Sanitária ou entidade de direito pública ou privada que possa comprar a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, com o objeto da contratação dos itens 8,9, 10, 11, 12, 15, 17, 18, 19, 25, 38, 40.

7.3. Os proponentes classificados, na forma do art. 41 da Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, deverão apresentar 01 (uma) amostra dos itens 8, 9, 10, 11, 12, 15, 17, 18, 19, 25, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 e 40 as quais deverão ser submetidas a análises necessárias.

7.4. As amostras dos gêneros alimentícios especificados nesta chamada pública para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, serão os produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento.

7.5. As amostras deverão ser identificadas com o número do edital da Chamada Pública, o nome do fornecedor e/ou grupo formal e a especificação do produto.

7.6. As amostras dos alimentos deverão ser apresentadas pelo classificado provisoriamente em primeiro lugar e assim sucessivamente até a classificação necessárias à contratação, em local a ser informado pela Secretaria Municipal de Educação.

7.7. As amostras dos alimentos deverão ser apresentadas pelo classificado provisoriamente em primeiro lugar e assim sucessivamente até a classificação necessária à contratação, em local a ser informado pela Secretaria Municipal de Educação.

7.8. As amostras dos produtos a serem adquiridos para a alimentação escolar devem atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade abaixo:

- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/Ministério da Saúde) ou Anvisas locais ou estaduais;

- Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa/ Mapa) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM).

7.9. A análise ficará a cargo do Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado. Para emissão do parecer a análise será realizada pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE), representante do Conselho Municipal de Educação e representante da Secretaria Municipal de Educação.

7.9.1. O parecer será emitido pelo nutricionista Responsável Técnico (RT) pelo Programa de Alimentação Escolar no município- GIRLEIDE DA SILVA SOARES, matrícula 2695-1.

## 8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



Secretaria Municipal de Educação  
Setor de Alimentação Escolar

8.1. Todos os gêneros alimentícios deverão ser acondicionados e transportados atendendo os requisitos descritos no item 7 neste Projeto Básico, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

8.2. Caso seja detectada alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

## 9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida no contrato;

9.2. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora contratado;

9.3. Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham ocorrer, em função da prestação dos serviços.

9.4. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Projeto básico.

## 10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias a partir da data da apresentação da fatura, nos termos e condições previstas no Título II, Capítulo X da Lei 14.133/2021.

10.2. O pagamento será efetuado referente ao fornecimento de **gêneros alimentícios diversos**, após a comprovação de que os fornecedores de grupos formais contratada estão em dia com as obrigações perante o sistema de Seguridade Social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débitos com a Previdência Social, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, devidamente atestadas pelo setor competente. Será verificada também sua regularidade com os Tributos Federais, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito de negativa, de Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União.

10.3. É vedada expressamente a realização de cobranças de forma diversa da estipulada neste Projeto Básico, em especial, a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o protesto de título, sob pena de aplicação dos sanções previstas neste instrumento e indenização pelos danos decorrentes.

10.4. Nenhum pagamento será efetuado a grupos formais contratados caso o mesmo se encontre em situação irregular perante a Previdência Social (INSS), o Fundo de Garantia sobre o Tempo de Serviço (FGTS), Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) e os Tributos Federais.

## 11- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 A despesa com fornecimento de gêneros alimentícios a serem adquiridos da agricultura familiar e empreendedor familiar rural, destinados à merenda escolar, correrá a conta de recurso

Secretaria Municipal de Educação  
Setor de Alimentação Escolar

federal (PNAE), conforme documento em anexo expedido pela Contabilidade do Município para exercício no ano de 2024.

**12. DA FISCALIZAÇÃO**

12.1. A Secretaria Municipal de Educação, através da pessoa designada como fiscal de contrato, será responsável pelo acompanhamento e fiscalização da sua execução, anotando em registro próprio as ocorrências relacionadas ao objeto do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados como: prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da quantidade e qualidade e marca dos produtos contratados.

12.1.1. O fiscal do contrato será a servidora **JANE CATARINA MACHADO DELAZERI** Mat. 25921-1/2, designado através de portaria emitida pela Secretaria Municipal de Educação.

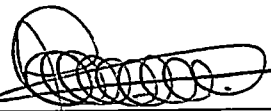
12.2. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização do fiscal de contrato da SEMED. Podendo para isso:

- a) Solicitar o cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, inclusive quanto à substituição de material defeituoso ou avariados;
- b) Examinar o material fornecido, a fim de constatar sua procedência e qualidade;
- c) Atestar a(s) nota(s) fiscal(is), nos termos contratados, para efeito de pagamento.

12.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal do contrato deverão ser encaminhadas ao órgão, em tempo hábil, para adoção das medidas cabíveis.

**Balsas (MA), em: 20/11/2023**

**Aprovo o Projeto Básico. Solicito que sejam tomadas as providências necessárias à contratação dos referidos serviços, na forma da lei.**



**Higino Lopes dos Santos Neto**  
Secretário Municipal de Educação