

**PROJETO BÁSICO/TERMO DE REFERÊNCIA**

Nº 2020.01.28-01

**I – INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS E CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA**

1. **ORGÃO(S) SOLICITANTE(S):** SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
2. **DOTAÇÃO(ÕES) ORÇAMENTÁRIA(S):**

| ÓRGÃO                       | UNIDADE ORÇ. | FUNÇÃO/SUBFUNÇÃO/PROGRAMA/P-A/Nº DO PROJETO-ATIVIDADE                             | FONTE  | ELEMENTO DE DESPESAS | SUBELEMENTO  | VALOR ESTIMADO        |
|-----------------------------|--------------|---|--------|----------------------|--------------|-----------------------|
| 05                          | 01           | 05 01 12 306 0410 2.021 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO PROGRAMA DA AGRICULTURA FAMILIAR | 112200 | 3.3.90.30.00         | 3.3.90.30.07 | 634.585,40            |
| <b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b> |              |   |        |                      |              | <b>R\$ 634.585,40</b> |

**FONTE(S) DE RECURSO:** 112200 – TRANSFERENCIA DE RECURSO DO PNAE

**VALOR(ES) GLOBAL ESTIMADO(S):** R\$ 634.585,40 (SEISCENYOS E TRINTA E QUATRO MIL QUINHENTOS E OITENTA E CINCO REAIS E QUARENTA CENTAVOS)

**II – DETALHAMENTO DA DESPESA**

3. **OBJETO:** CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO ANO LETIVO 2020 DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICIPIO DE PARACURU-CE

4. **JUSTIFICATIVA:** A AQUISIÇÃO DOS GENEROS ALIMENTICIOS DESTINA-SE AO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL, TENDO EM VISTA O PERCENTUAL MINIMO DE 30% DOS RECURSOS A SEREM APLICADOS NA COMPRA DE PRODUTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR. A PRESENTE AQUISIÇÃO VISA O FORNECIMENTO DE ALIMENTOS COMUNS AOS HABITOS ALIMENTARES DOS ALUNOS PRODUZIDOS NO MUNICIPIO E REGIÃO, SAUĐAVEIS, CONTRIBUINDO PARA O DESENVOLVIMENTO ECONOMICO DOS PRODUTORES LOCAIS.

5. **FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:** A PRESENTE CHAMADA PUBLICA DE GENEROS ALIMENTICIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL ESTA PREVISTO NA LEI Nº11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009, RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013 E REDOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4 DE 02 DE ABRIL DE 2015.

**III – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA/FORNECIMENTO**

6. **PRAZO E LOCAL DE ENTREGA/FORNECIMENTO-EXECUÇÃO:** Em até 5 (CINCO) DIAS, a contar da emissão da ORDEM DE COMPRA, nos locais determinados pela CONTRATANTE.

9. OS PRODUTOS DEVERÃO SER ENTREGUES PELOS PROPRIOS PRODUTORES E/OU EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL NAS UNIDADES ESCOLARES QUE COMPÕEM A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PARACURU, CONFORME RELAÇÃO DE ENDEREÇO ANEXO I.

10. A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega que deverá ser assinada em conjunto com a Nutricionista e a responsável pelo Setor de Alimentação Escolar, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

11. A qualidade dos produtos bem, como a aparência, aspecto, o mesmo será averiguado no ato da entrega, sendo a contratante obrigada a fazer a troca dos produtos rejeitados.

12. **PRAZO DE VIGÊNCIA:** Prazo de vigência de até **31 DE DEZEMBRO DE 2020**, contado a partir da data da sua assinatura.

13. **PAGAMENTO:** O Pagamento será efetuado na proporção de entrega dos produtos, em até 30 (TRINTA) DIAS após a emissão da Nota Fiscal, mediante atesto do recebimento dos produtos e o encaminhamento da documentação necessária, observada todas as disposições pactuadas, através de crédito na conta bancária da Detentora.

#### IV – DOS PREÇOS OFERTADOS E DA FORMULAÇÃO DA PROPOSTA

14. Na proposta de preços deverá constar as especificações detalhada do item, tipo e quantidade solicitada, o valor unitário e total, em moeda nacional, em algarismo e por extenso, já considerando todas as despesas, tributos, impostos, taxas, encargos e demais despesas que incidam direta ou indiretamente sobre os produtos, mesmo que não estejam nestes documentos;

15. A(s) Secretaria(s) Municipal(is) poderá(ão) se valer da análise técnica dos itens propostos, antes da adjudicação e homologação da licitante, para verificação do atendimento das especificações mínimas dos itens constantes no Projeto Básico/Termo de Referência.

16. O fornecimento dos produtos licitados poderá ser feito de forma fracionada ou em sua totalidade, de acordo com a necessidade do órgão interessado durante o prazo de contratação, mediante a expedição de periódicas **ORDENS DE COMPRA**, pela Secretaria Gestora, constando a quantidade de itens a serem entregues.

#### V – DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO, FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO:

17. As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas mediante lavratura dos respectivos contratos, subscritos pelo Município, através da Secretaria Gestora, representada pelo Secretário(a) Ordenador(a) de Despesa, e o licitante vencedor, que observará os termos das Leis correspondentes.

18. O Licitante Vencedor terá o prazo de **05 (CINCO) DIAS**, contado a partir da convocação, para subscrever o contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo Licitante Vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra justo motivo aceito pelo Município de **PARACURU-CE**.

19. A recusa injustificada ou a carência de justo motivo da vencedora de não formalizar o Contrato, no prazo estabelecido, sujeitará a Licitante à aplicação das penalidades previstas.

20. O contrato só poderá ser alterado em conformidade com os artigos, 57, 58 e 65 da Lei n.º 8.666/93.

21. O contrato produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir data de sua assinatura e vigorará até **31 DE DEZEMBRO DE 2020**, nos termos do artigo 57, da Lei Federal nº 8.666/93.

22. A formalização dos contratos só gera ao contratado a obrigação de entrega dos produtos quando expedida a competente ordem de compras.

23. A gestão e fiscalização do contrato caberá a CYNARA MOREIRA BARROSO SALES – CPF. 796.247.903-53 – FISCAL DE CONTRATO, Portaria nº 004-A/2018-RH, e da Nutricista responsável Sra. BARBARA BARBOSA RAULINO – CPF . 037.721.863-43 devendo exercer toda a sua plenitude tudo em atendimento e consonância ao que dispõe o art. 58, inciso III, c/c art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93.

## VI – DAS OBRIGAÇÕES

### 24. DA CONTRATANTE:

- a) Exercer a fiscalização da execução do contrato;
- b) Assegurar o livre acesso da CONTRATADA e de seus prepostos, devidamente identificados, a todos os locais onde se fizer necessária a entrega/fornecimento dos bens licitados, prestando-lhe todas as informações e esclarecimentos que, eventualmente, forem solicitados;
- c) Efetuar o pagamento conforme convencionado em cláusula contratual.

### 25. DA CONTRATADA:

- a) Executar a entrega/fornecimento em conformidade com o descrito no Projeto Básico/Termo de Referência com os mais elevados padrões de competência, integridade profissional e ética;
- b) Manter durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- c) Cumprir fielmente o objeto do presente instrumento, seguindo a legislação vigente, dentro dos prazos pré-estabelecidos, atendendo prontamente a todas as solicitações, prioritariamente aos demais compromissos profissionais;
- d) Entregar os bens licitados no prazo estabelecido, contados da **ORDEM DE COMPRA**, nos locais determinados pela Secretaria Gestora, observando rigorosamente as especificações contidas no Projeto Básico/Termo de Referência, nos anexos e disposições constantes de sua proposta, assumindo a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, em decorrência da celebração do Contrato, e ainda;
- e) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- f) Comunicar antecipadamente a data e horário da entrega, não sendo aceitos os produtos que estiverem em desacordo com as especificações constantes deste instrumento, nem quaisquer pleitos de faturamentos extraordinários sob o pretexto de perfeito funcionamento e conclusão do objeto contratado;
- g) Comunicar imediatamente ao MUNICÍPIO qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
- h) Arcar com as despesas com embalagem, seguro e transporte dos materiais até o(s) local(is) de entrega;
- i) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- j) Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

VII – DOS QUANTITATIVOS

20. DOS ITENS/LOTES:

| Nº | DESCRIÇÃO  | QTDE  | UNID   | V. MÉDIO UNT. | VALOR TOTAL |
|----|--|-------|--------|---------------|-------------|
| 1  | <b>ABOBORA</b> – IN NATURA, 1ª QUALIDADE, MORANGA, DEVE APRESENTAR-SE MADURA, SECA, DE PRIMEIRA (BOA QUALIDADE), TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECANISMOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM SACO DE JUTA.   | KG    | 1000   | 3,63          | 3.630,00    |
| 2  | <b>ACEROLA</b> - IN NATURA, VERMELHA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.   | KG    | 800    | 5,27          | 4.216,00    |
| 3  | <b>ALFACE</b> : 1ª QUALIDADE COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA PERFURAÇÕES E CORTES TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM CAIXAS PRÓPRIAS.   | UND   | 600    | 2,35          | 1.410,00    |
| 4  | <b>BANANA</b> – FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA. CARACTERÍSTICAS: SER FRESCOS, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICANDO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEREVÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES. | KG    | 6.000  | 5,94          | 35.640,00   |
| 5  | <b>BATATA DOCE</b> – LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE. BATATA DOCE QUILO – CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EXTRA 1ª QUALIDADE, LISA, GRAÚDA, FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME E ACONDICIONADA EM SACO DE JUTA.  | KG    | 2.000  | 3,68          | 7.360,00    |
| 6  | <b>BOLO FOFO CASEIRO</b> – SEM CONSERVANTES DE 1ª QUALIDADE, OBTIDO POR PROCESSO HIGIÊNICO ADEQUADO, PREPARO COM LEGUMES OU FRUTAS, LEITE, MARGARINA, OVOS, COM SABOR CARACTERÍSTICO, COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO FILME E BANDEJA PLÁSTICA, ETIQUETA, CONTENDO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.  | KG    | 12.000 | 15,52         | 186.240,00  |
| 7  | <b>CHEIRO VERDE</b> – CHEIRO VERDE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO. CHEIRO VERDE KG. MOLHO – CHEIRO VERDE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.  | MOLHO | 7.000  | 1,03          | 7.210,00    |
| 8  | <b>COCO SECO</b> – ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, INTEGROS.  | UND   | 200    | 2,11          | 422,00      |

|     |  |     |         |       |            |
|-----|--|-----|---------|-------|------------|
| 9   | FEIJÃO VERDE – 1º QUALIDADE, DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SÚPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES VIGENTES DA CNNPA.   | KG  | 1.000   | 10,53 | 10.530,00  |
| 10  | GOIABA – VERMELHA, DE 1º QUALIDADE, ADQUIRIDA A GRANEL, EM QUILO(KG), TAMANHO MÉDIO.   | KG  | 400     | 5,18  | 2.072,00   |
| 11  | MACAXEIRA – DE 1º QUALIDADE, TIPO BRANCA OU AMARELA, RAIZES GRANDES NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPRIO DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS E COM CASCA INTEIRA, SEM FERIMENTO OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRE DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTE A ESPECIE EXTREMA E ISENTA DE UMIDADE  | KG  | 1.000   | 3,17  | 3.170,00   |
| 12  | MAMÃO – FRUTA IN NATURA, ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR. CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICO E MECÂNICOS.   | KG  | 2.000   | 3,30  | 6.600,00   |
| 13  | MARACUJÁ – MARACUJÁ, PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FIRME, INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME.   | KG  | 800     | 7,45  | 5.960,00   |
| 14  | MELANCIA – FRUTA IN NATURA, TIPO MELANCIA, ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR, MELANCIA KG – FRUTA IN NATURA, TIPO MELANCIA, ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR, CARACTERÍSTICAS: GRAÚDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA, PESANDO ENTRE 8 A 12 KG CADA UNIDADE. | KG  | 3.000   | 2,26  | 6.780,00   |
| 15  | PÃO DE QUEIJO ORGANICO – PÃO DE QUEIJO, SEM CONSERVANTES PREPARADO COM GOMA DE MANDIOCA, LEITE, QUEIJO COALHO ARTESANAL, MANTEIGA CLARIFICADA ARTESANAL, OVOS CAIPIRA E SAL. PESO 10G A UNIDADE.<br>EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, INTEGRAL, DESCARTÁVEL E ATÓXICA.  | UND | 12.000  | 0,33  | 3.960,00   |
| 16  | PÃO TIPO CASEIRO – PÃO FRESCO, FABRICADO COM MATERIAIS DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO INGREDIENTES COMO: CENOURA, AVEIA, OU LINHAÇA. O ASPECTO DO PÃO É DE MASSA COZIDA, MIOLO POROSO, LEVE E HOMOGENEO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, INTEGRAL, DESCARTÁVEL E ATÓXICA, CONTENDO RÓTULO IDENTIFICANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.   | UND | 120.000 | 0,84  | 100.800,00 |
| 17  | PIMENTÃO VERDE – LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE VERDE. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 1ºQUALIDADE, SEM FUNGOS, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES.   | KG  | 1.000   | 6,09  | 6.090,00   |
| 18/ | TAPIOCA MEDIO– PRODUTO PREPARADO A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA COM GRANULOS REDONDOS. TAM MÉDIO.  | UND | 30.000  | 2,33  | 69.900,00  |
| 19  | TAPIOCA PEQUENA– PRODUTO PREPARADO A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA COM GRANULOS REDONDOS. TAM PEQUENO.  | UND | 20.000  | 1,81  | 36.200,00  |

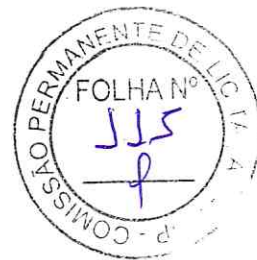
|                          |   |     |       |       |                       |
|--------------------------|---|-----|-------|-------|-----------------------|
| 20                       | TOMATE – LEGUMES IN NATURA, TIPO TOMATE, BOA QUALIDADE, GRAÚDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, TOMATE KG – LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE, BOA QUALIDADE, GRAÚDO, COM POLPA E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PRASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTE. | KG  | 1.300 | 6,96  | 9.048,00              |
| 21                       | OVOS CAIPIRA – INTACTO, LIVRE DE FUNGOS, SUJEIRAS E OBJETOS ESTRANHOS, ACONDICIONADA EM BADEIJAS, COM 30 UNIDADES, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 30 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.  | BDJ | 300   | 24,17 | 7.251,00              |
| 22                       | POLPA DE FRUTAS – DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA 100% DE FRUTA, SABORES VARIADOS, SEM SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS, PACOTE DE 1KG  | KG  | 7.000 | 10,22 | 71.540,00             |
| 23                       | QUEIJO COALHO – QUEIJO COALHO IN NATURA, PREPARADO COM LEITE INTEGRAL IN NATURA.<br>EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, INTEGRAL, DESCARTÁVEL E ATÓXICA.   | KG  | 80    | 25,73 | 2.058,40              |
| 24                       | GALINHA CAIPIRA - DE ABATE RECENTE, SEM CABEÇA, SEM PÉ, APRESENTANDO COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E S.I.F OU S.I.M.   | KG  | 2.000 | 19,40 | 38.800,00             |
| 25                       | COCADA – COM A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, CONTENDO DATA DE VALIDADE, EMBALAGEM DE 01KG, SENDO 10G A UNIDADE.   | KG  | 400   | 14,67 | 5.868,00              |
| 26                       | FARINHA DE MANDIOCA – BRANCA TIPO 1, FINA, SECA, ISENTA DE SUJIDADES, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE E SEM MOFO.   | KG  | 300   | 6,10  | 1.830,00              |
| <b>VALOR MÉDIO TOTAL</b> |   |     |       |       | <b>R\$ 634.585,40</b> |

**-DETALHAMENTO DO FORNECIMENTO:**

OS PRODUTOS DEVERÃO SER ENTREGUES PELOS PROPRIOS PRODUTORES E/OU EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL NAS UNIDADES ESCOLARES QUE COMPÕEM A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PARACURU, CONFORME CALENDARIO DE DIAS E HORARIOS ESTABELECIDOS PELO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.

**- AMOSTRA**

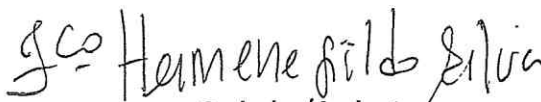
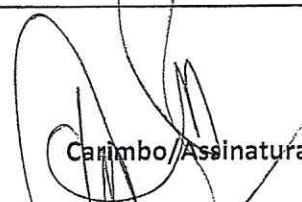
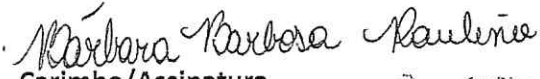
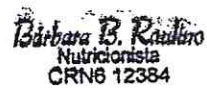
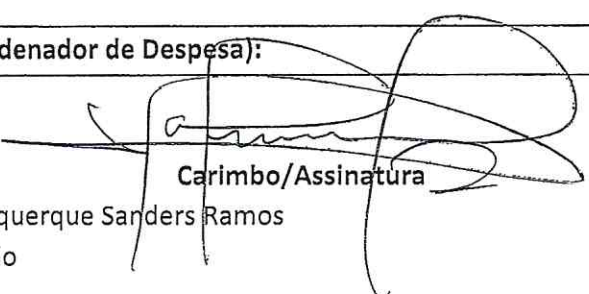
- Os licitantes provisoriamente classificados deverão apresentar amostra de cada produto licitado, que serão avaliados pela equipe técnica de nutricionista. Após a avaliação, a equipe emitirá um relatório à Comissão Permanente de Licitação (CPL), informando a aprovação ou não das mesmas.
- As amostras deverão ser encaminhadas para avaliação, no prazo de até 48h (quarenta e oito horas) após o resultado da CHAMADA PÚBLICA
- Não será realizada devolução das amostras, aprovadas ou não.



- LIMITE DE VALOR.

- O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (Vinte mil reais) por DAP familiar/ano/entidade executora.

VIII – ASSINATURA DOS RESPONSÁVEIS:

|  |  |
|--|--|
| Pela elaboração do PB/TR:  | Pela verificação e Disponibilidade de Recursos Orçamentários – Análise Técnica e Financeira:             |
| <br>Carimbo/Assinatura    | <br>Carimbo/Assinatura |
| Nome: Francisco Hermenegildo da Silva<br>Cargo: Supervisor Educacional<br>Data: 28/01/2020                 | Nome: Vandick Bakroso Mendes<br>Cargo: Sec. de Adm. e Finanças<br>Data: 28/01/2020                       |
| Técnica Responsável: Nutricionista   |  |
| <br>Carimbo/Assinatura |  |
| Nome: Barbara Barbosa Raulino<br>Data: 28/01/2020  |  |
|                       |  |
| Pela despesa (Secretário/Ordenador de Despesa):  |  |
| <br>Carimbo/Assinatura |  |
| Nome: Dalma Maria de Albuquerque Sanders Ramos<br>Cargo: Secretária de Educação<br>Data: 28/01/2020        |  |



ANEXO I

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNIICIPAL DE ENSINO DE PARACURU-CE

| Nº | NOME DA ESCOLA                        | ENDEREÇO/LOCALIDADE                       |
|----|---------------------------------------|---|
| 01 | ESC. MUN FUND. ANTONIO SALES          | RUA CAPITAO JOSE TELES, CENTRO – SEDE     |
| 02 | ESC. MUN CIRIACO VICENTE DA COSTA     | FREIXEIRAS                                |
| 03 | CENTRO DE EDUC DE JOVENS E ADULTOS    | RUA DESEMB. PONTES VIEIRA – CENTRO – SEDE |
| 04 | ESC. MUN. DOMINGOS FRANCISCO DA SILVA | GUAGIRU                                   |
| 05 | ESC. MUN DOMINGOS MATIAS              | GROSSOS                                   |
| 06 | ESC. MUN FRANCISCO PAZ DE OLIVEIRA    | VOLTA REDONDA                             |
| 07 | ESC. MUN FCO. GONÇALVES DE MELO       | CARNAUBA                                  |
| 08 | ESC. MUN. EZEQUIEL VICENTE DA COSTA   | SÃO PEDRO                                 |
| 09 | ESC. MUN ISAC DA ROCHA                | QUATRO BOCAS                              |
| 10 | ESC. MUN JOAQUIM SOARES DE ALMEIDA    | UMARIZEIRAS                               |
| 11 | ESC. MUN PEDRO MARQUES ALCANTARA      | CORREGO                                   |
| 12 | ESC. MUN JOAQUIM JUVENCIO SOBRINHO    | TABULEIRO ALEGRE                          |
| 13 | ESC. MUN JOSE FERREIRA DA SILVA       | CAMPO DE SEMENTE                          |
| 14 | ESC. MUN PROFª MARIA ALB. LIMA – DINA | RUA SÃO JOAO EVENAGELISTA – C. DE AVIAÇÃO |
| 15 | ESC. MUN MARIA YOLANDA BARROSO        | GENGIBRE                                  |
| 16 | ESC. MUN. MANOEL GERALDO LOPES        | MURITI                                    |
| 17 | ESC. MUN OSEAS RODRIGUES DE MATOS     | MONGUBA                                   |
| 18 | ESC. MUN. MARIA BASILIO BARBOSA       | CUMBE                                     |
| 19 | ESC. MUN MARIA ELISA MAGALHAES        | SITIO INGLES                              |
| 20 | ESC. MUN POMPILIO CIRIACO DE SOUSA    | LAGOA                                     |
| 21 | ESC. MUN PADRE JOÃO DA ROCHA          | RUA DESEMB. PONTES VIEIRA – CENTRO – SEDE |
| 22 | ESC. MUN PADRE LUIZ BEVILAQUA VIEIRA  | VILA SÃO JOSE                             |
| 23 | ESC. MUN PEDRO ANTONINO GOMES         | SANTA MARTA                               |
| 24 | ESC. MUN RIACHO DOCE                  | RIACHO DOCE                               |
| 25 | ESC. MUN RUFINO VIEIRA                | POÇO DOCE                                 |
| 26 | ESC. MUN SABINO ALVES BRAUNA          | RECANTO                                   |
| 27 | CRECHE SONHO DE CRIANÇA               | POÇO DOCE                                 |
| 28 | CRECHE FRANCISCA DOS SANTOS BARROSO   | LAGOA /SEDE                               |
| 29 | CRECHE FRANCISCA HELENA R DE SOUZA    | CONJ NOVA ESPERANÇA                       |
| 30 | CRECHE MARIA DO CARMO FREIRE SALES    | VILA SÃO JOSE / PARACURU BEACH            |
| 31 | CASA DAS ARTES                        | CENTRO                                    |



GOVERNO MUNICIPAL DE  
**PARACURU**  
Secretaria de  
**Educação**  
Ensino Fundamental

# CALENDÁRIO LETIVO/2020

**JANEIRO**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |

1 - Contratação Docente

**FEVEREIRO**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    | 1  |
| 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |

28 - Carnaval  
18 dias letivos

**MARÇO**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  |
| 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | 31 |    |    |    |    |

10 - São João  
25 - Abolição da Escravatura no Ceará  
20 dias letivos

**ABRIL**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |    |    |

10 - Páscoa da Criança  
21 - Transferência  
20 dias letivos

**MAIO**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    | 1  | 2  |
| 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 |    |    |    |    |    |    |

01 - Dia do Trabalho  
20 dias letivos

**JUNHO**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 |    |    |    |    |

11 - Corpus Christi  
28 - São Pedro  
21 dias letivos

**JULHO**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |

**FÉRIAS III**

**AGOSTO**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    | 1  |
| 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 |    |    |    |    |    |

03 - Dia dos Pais  
31 - Cultura Escolar  
21 dias letivos

**SETEMBRO**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  |
| 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 |    |    |    |

07 - Independência do Brasil  
22 dias letivos

**OUTUBRO**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    | 1  | 2  | 3  |
| 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

02 - N. São Apolónia  
05 - Dia do Professor  
25 - Feriado Pátrio  
18 dias letivos

**NOVEMBRO**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  |
| 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 |    |    |    |    |    |

02 - Páscoa  
05 - Proc. da República  
22 - Dia do Município  
21 dias letivos

**DEZEMBRO**

| D  | S  | T  | Q  | Q  | S  | S  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  |
| 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |

25 - Natal  
20 dias letivos

**LEGENDA**

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
|  | Início e Término do Semestre Letivo |
|  | Jornada Pedagógica                  |
|  | Planejamento coletivo               |
|  | Feriado                             |
|  | Pagamento de faltas                 |
|  | Sábado Letivo                       |

**DISTRIBUIÇÃO DOS DIAS LETIVOS**

| AN.                   | FEV. | MAR. | ABR. | MAI. | JUN. | 1.º semestre |
|-----------------------|------|------|------|------|------|--------------|
| 0                     | 16   | 20   | 26   | 28   | 21   | 91 Dias      |
| JUL.                  | AGO. | SET. | OUT. | NOV. | DEZ. | 2.º semestre |
| -                     | 27   | 22   | 19   | 21   | 26   | 105 Dias     |
| TOTAL DE DIAS LETIVOS |      |      |      |      |      | 196          |

**"JUNTOS SOMOS MAIS FORTES"**

NENTE DE  
 OLHAN  
 157  
 MP-COM

*Handwritten signature*