



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

EDITAL CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018

PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 16/2018

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 02/2018

Chamada Pública n.º 001/2018, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução FNDE n.º 26/2013.

A Prefeitura Municipal de Itatinga, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua Nove de Julho, nº 304, inscrita no CNPJ sob n. 46.634.127/0001-63, representada neste ato pelo Prefeito Municipal subscrito, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 026/2013, através da Diretoria 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 **28 de fevereiro de 2018 até 14 de dezembro de 2018**. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até o dia **26 de fevereiro de 2018, às 10:00 horas**, na sede da Prefeitura no **Departamento de Licitações e Contratos**, com sede à Rua Nove de Julho, 304 - Centro.

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:

A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar para o exercício de 2018, elaborados pela nutricionista do Município.

*Preço de Aquisição

Item	Qtde	Unid	Produto/Descrição	*Preço de aquisição unitário R\$	*Preço de Aquisição total R\$
01	1215	Kg	<p>ALFACE CRESPA</p> <p>Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 13 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5Kg.</p>	10,50	12.757,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

02	1158	Kg	<p>REPOLHO REDONDO</p> <p>Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 13 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5Kg.</p>	3,17	3.670,86
03	686	Kg	<p>COUVE MANTEIGA</p> <p>Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 13 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5Kg.</p>	14,56	9.988,16
04	157	Kg	<p>BRÓCOLIS</p> <p>Características Gerais: As verduras e legumes próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 13 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5Kg.</p>	8,24	1.293,68



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

- ESTADO DE SÃO PAULO -

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

05	735	Kg	<p>ACELGA</p> <p>Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 13 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.</p>	8,37	6.151,95
06	442	Kg	<p>CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)</p> <p>Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos fertilizantes.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 13 e o CVS-6/99. O cheiro verde deverá ser lavado com água corrente potável, higienizado com sanitizante próprio para hortaliças, após secar bem, picar e embalar. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente lacrado com capacidade de 500g.</p>	13,50	5.967,00
07	220	kg	<p>PEPINO CAIPIRA</p> <p>Características Gerais: o pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes;</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.</p>	3,34	734,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

- ESTADO DE SÃO PAULO -

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

08	75	kg	<p>BETERRABA</p> <p>Características Gerais: a beterraba própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes;</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer ao código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.</p>	3,14	235,50
09	1292	kg	<p>CHUCHU</p> <p>Características Gerais: o chuchu próprio para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes;</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer ao código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.</p>	3,97	5.129,24
10	1624	kg	<p>ABOBRINHA BRASILEIRA</p> <p>Características Gerais: a abobrinha própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes;</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer ao código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.</p>	3,77	6.122,48



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

11	245	kg	<p>ABÓBORA MADURA DESCASCADA (MORANGA) Características Gerais: a abóbora própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes;</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer ao código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.</p>	4,27	1.046,15
12	2230	kg	<p>CENOURA Características Gerais: a cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes;</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer ao código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.</p>	3,74	8.340,20
13	505	kg	<p>VAGEM MACARRÃO Características Gerais: a vagem própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes;</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer ao código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.</p>	10,34	5.221,70



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

14	945	kg	<p>CEBOLA</p> <p>Características Gerais: a cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécie vegetal genuíno e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes;</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.</p>	3,47	3.279,15
15	155	Kg	<p>BATATA DOCE</p> <p>Características Gerais: as raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca; estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 15 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.</p>	4,00	620,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

16	560	Kg	<p>MANDIOCA DE MESA DESCASCADA (IAC 576/70) Características Gerais: as raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca; estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 15 e o CVS-6/99. A mandioca deverá ser descascada e higienizada. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, lacrada e embalada à vácuo com capacidade de 2 a 3kg.</p>	5,60	3.136,00
17	5750	Unid.	<p>BANANA NANICA – PADRÃO POR UNIDADE DE 120G As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg.</p>	0,34	1955,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

18	1160	kg.	<p>LARANJA PÊRA – PADRÃO POR UNIDADE 130G</p> <p>As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2 a 5kg.</p>	2,17	2.517,20
19	80	kg.	<p>LIMÃO TAITI</p> <p>As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg.</p>	7,27	581,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

20	1800	kg	<p>MEXIRICA (PADRÃO 180G)</p> <p>As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg.</p>	3,84	6.912,00
21	600	Unid.	<p>MILHO VERDE (ESPIGA)</p> <p>O milho verde para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e deverão satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo de tamanho, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg.</p>	1,02	612,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

- ESTADO DE SÃO PAULO -

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

22	480	Kg	<p>MILHO TRITURADO</p> <p>O milho triturado não pode apresentar sujidades, sendo que tem que seguir o padrão dos Manipuladores de Alimentos. O milho terá que apresentar condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo de tamanho, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; estar livres de resíduos de fertilizantes.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade máxima de 2kg.</p>	19,24	9.235,20
23	800	kg	<p>MEL DE ABELHA EM SACHES. (10g)</p> <p>Sendo o mel um produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções de partes vivas das plantas, não contem adição de açúcares e ou outras substâncias que alterem sua composição original, não contem aditivos, contaminantes orgânicos ou inorgânicos, indícios de fermentação ou efervescência, deve apresentar aspecto líquido cristalino ou parcialmente cristalizado, com cor levemente amarelada a castanho-escuro e aroma característico. Em seu aspecto físico e químico devesse apresentar: Acidez máxima de 50mg/kg; umidade máxima de 20% em 100g; açúcares redutores (invertidos) mínimo de 65%; atividade diastásica mínima de 8 na escala de Gothe. Hidroximetilfurfural máximo de 40mg/kg; reação de Lundengre 0,6 a 3,0 ml, sacarose aparente máxima de 6%. O mel não devesse apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza tais como: insetos larvas, grãos de areia entre outros. O mel utilizado no envase devesse ser oriundo de estabelecimentos com SIF ou SISP, sendo seu produto e estrutura devidamente aprovado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). O produto deve seguir o padrão exigido na IN n 11 de 20/10/ 2000 do MAPA. Composição nutricional: deve conter na porção de 20g: Valor energético; 66kcal=277KJ; Carboidratos; 16,55g; Gorduras totais 0g; Proteínas 0g e sódio 10mg. Embalagem primária: Satche em tubo pvc flexível, transparente e atóxico, próprio para armazenamento de produto alimentício, identificado com marca, número do SIF/SISP e SAC da empresa, contendo 10 (dez) gramas do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado, devidamente rotulado conforme legislação vigente.</p>	40,00	32.000,00

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

2. APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

Para a participação na chamada pública, os fornecedores individuais, os agricultores organizados em grupos informais e formais, deverão apresentar os documentos de habilitação e as suas propostas



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 1 e nº 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

AO MUNICÍPIO DE ITATINGA
 EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2018
ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTOS
 PROPONENTE (NOME COMPLETO)

AO MUNICÍPIO DE ITATINGA
 EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2018
ENVELOPE N.º 02 – PROPOSTA
 PROPONENTE (NOME COMPLETO)

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 026/2013.

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

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante - Anexo III (Conforme modelo da Resolução FNDE n.º 26/2013);
- 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 – Anexo III (Conforme modelo da Resolução FNDE n.º 26/2013);
- 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**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar – Anexo III (Conforme modelo da Resolução FNDE n.º 26/2013);
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo III (modelo da Resolução FNDE n.º 026/2013).

4.1.1. Os Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar devem ser entregues com assinatura dos agricultores participantes.

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata circunstanciada após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicada na própria sessão ou em até 02 (dois) dias e no prazo de 05 (cinco) dias 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, 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

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

6.1 O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar, no prazo de 03 (três) dias úteis a contar do julgamento referente a fase de proposta – projeto de venda, as amostras indicadas no quadro abaixo na **Cozinha Piloto, Rua Rafael Romano, n.º 270 – Vila Prete, Itatinga-SP, até as 16:00 horas**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

6.2 As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor (fornecedor individual, grupo informal ou formal) e a especificação do produto.

6.3 A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

6.4 A análise ficará a cargo de profissional da área da nutrição, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado.

6.5 O resultado da análise será publicado em até 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras dos produtos de interesse do proponente

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

PRODUTOS	QUANTIDADE TOTAL/ANUAL	LOCAL DE ENTREGA	PERIODICIDADE DE ENTREGA
Alface Crespa	1215Kg	Cozinha Piloto	Semanal
Repolho Redondo	1158kg	Cozinha Piloto	Semanal
Couve Manteiga	686kg	Cozinha Piloto	Semanal



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

Brócolis	157kg	Cozinha Piloto	Semanal
Acelga	735kg	Cozinha Piloto	Semanal
Cheiro verde	442kg	Cozinha Piloto	Semanal
Pepino Caipira	220kg	Cozinha Piloto	Semanal
Beterraba	75kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
Chuchu	1292kg	Cozinha Piloto	Semanal
Abobrinha Brasileira	1624kg	Cozinha Piloto	Semanal
Abóbora Madura	245kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
Cenoura	2230kg	Cozinha Piloto	Semanal
Vagem Macarrão	505kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
Cebola	945kg	Cozinha Piloto	Semanal
Batata Doce	155kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
Mandioca de Mesa descascada	560kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
Banana Nanica	5750 unidades	Cozinha Piloto	Semanal
Laranja Pêra	1160kg	Cozinha Piloto	Semanal
Limão Taiti	80Kg	Cozinha Piloto	Semanal
Mexirica	1800kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
Milho Verde	600 unidades	Cozinha Piloto	Mensal
Milho triturado	480kg	Cozinha Piloto	Mensal
Mel em sache	800kg	Cozinha Piloto	Mensal

Cozinha Piloto, Rua Rafael Romano, n.º 270 – Vila Prete, Itatinga-SP, até as 16:00 horas

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até 10 dias após a última entrega do mês, através de depósito bancário ou boleto, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes desta Chamada Pública correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: 02.00.00 – Poder Executivo; 02.05.09 – Merenda Escolar; 12.3610014.2036 Manut. Geral da Unidade – Merenda Escolar e 3.3.90.30 – Material de Consumo

Ficha - 168

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: site www.itatinga.sp.gov.br ou na Prefeitura Municipal de Itatinga, no endereço acima mencionado, nos horários das 08:00 às 12:00 hs e das 13:00 às 17:00 hs, de segunda a sexta feira.

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

10.2. 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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

10.3. 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](#).

ANEXOS:

- I. Modelo da declaração;
- II. Minuta do Contrato
- III. Projeto de Venda

Itatinga - SP, 02 de fevereiro de 2018.

JOÃO BOSCO BORGES
Prefeito Municipal

Diretora Municipal da Educação

Afixado no MURAL da Prefeitura Municipal de Itatinga, aos ____/____/2018.

Comissão Permanente de Licitação



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

ANEXO I

MODELO DA DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 016/2018
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 002/2018

Grupo Formal

A _____, inscrita no CNPJ sob nº. _____, estabelecida na _____, nº. ____ na cidade de _____, Estado de _____, CEP: _____, neste ato representado(a) pelo Sr(a) _____, portador(a) do RG: _____, CPF: _____, residente e domiciliado na _____, nº. _____, na cidade de _____, Estado de _____, CEP: _____, DECLARA:

1 - Que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda;

2 - Que se responsabiliza pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

Ou

Grupo Individual e/ou Informal

_____, portador(a) do RG: _____, CPF: _____, _____, residente e domiciliado na _____, nº. _____ na cidade de _____, Estado de _____, CEP: _____, DECLARA que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;

_____, aos _____ de fevereiro de 2018

Ass: _____

Nome:

RG:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

ANEXO II MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º /2018

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 16/2018
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 02/2018

(MODELO)

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

A Prefeitura Municipal de Itatinga, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua Nove de Julho, nº 304, inscrita no CNPJ sob n. 46.634.127/0001-63, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, 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 01/2018, 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, 1º e 2º semestre de 2018, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública nº 01/2018, 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\$ _____ (_____)**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

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.

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.

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	*Preço de Aquisição (R\$)	
					Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
Valor Total do Contrato						

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes desta Chamada Pública correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: 02.00.00 – Poder Executivo; 02.05.09 – Merenda Escolar; 12.3610014.2036 Manut. Geral da Unidade – Merenda Escolar e 3.3.90.30 – Material de Consumo
Ficha - 168

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada, após regular processo administrativo, poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 001/2018, pela Resolução CD/FNDE n.º 26/2013, pela Lei n.º 8.666/1993 e pela Lei n.º 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 **14 de dezembro de 2018**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de Itatinga 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 2018.

CONTRATADO(S) (Grupo Formal, Individual ou Grupo Informal)

JOÃO BOSCO BORGES
PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

6. Nome do representante e e-mail						7. CPF
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Valor Total	
Nome						
CPF						
Nº DAP					Total agricultor	
Nome						
CPF						
Nº DAP					Total agricultor	
Nome						
CPF						
Nº DAP					Total agricultor	
Nome						
CPF						
Nº DAP					Total agricultor	
Nome						
CPF						
Nº DAP					Total agricultor	
Nome						
CPF						
Nº DAP					Total agricultor	
Total do projeto						
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: licitacao@itatinga.sp.gov.br

Total do projeto:				
IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS				
V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)				
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:		
		CPF:		
Local e Data:	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal		Assinatura	