

- 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: <u>licitacao@itatinga.sp.gov.br</u>

### EDITAL CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2019

PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 10/2019

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 03/2019

**Chamada Pública n.º 001/2019**, 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 2019 até 14 de dezembro de 2019. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até o dia 25 de fevereiro de 2019, 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 2019, elaborados pela nutricionista do Município.

\*Preco de Aquisição

				rreço de me	uibişuo
Item	Qtd e até	Unid	Produto/Descrição	*Preço de aquisição unitário R\$	*Preço de Aquisição total R\$
01	eate	KG	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)  Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, 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.  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. 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	unitario R\$	total RS
	548		500g.	R\$ 14,70	R\$ 8.055,60



- ESTADO DE SÃO PAULO - CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

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

02		KG	ACELGA		
			Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, 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.		
	1110		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.	R\$ 9,00	R\$ 9.990,00
			ALFACE CRESPA		
			Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, 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.		
03	1372	KG	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.	R\$ 15,00	R\$ 20.580,00
			COUVE MANTEIGA		
			Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, 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.		
04	926	KG	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.	R\$ 15,00	R\$ 13.890,00



- ESTADO DE SÃO PAULO - CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

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

			REPOLHO REDONDO		
05		KG	Características Gerais: As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, 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.  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO - QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer Código		
	1140		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.	R\$ 4,00	R\$ 4.560,00
			BATATA INGLESA		
			Características Gerais: as raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos 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.		
06	1360	KG	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 embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.	R\$ 5,30	R\$ 7.208,00
			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;		
			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	D.	D.
07	2690	KG	5kg.	R\$ 4,50	R\$ 12.105,00



- ESTADO DE SÃO PAULO - CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

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

			BETERRABA		
			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;		
08	70	KG	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.	R\$ 4,50	R\$ 315,00
			СНИСНИ		
			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;		
09	1235	KG	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.	R\$ 4,50	R\$ 5.557,50
			ABOBRINHA BRASILEIRA		
			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;		
10	1930	KG	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.	R\$ 4,20	R\$ 8.106,00



- ESTADO DE SÃO PAULO - CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

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

			CEBOLA		
			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;		
11	1018	KG	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.	R\$ 5,20	R\$ 5.293,60
			MANDIOCA DE MESA DESCASCADA (IAC 576/70)		
12			Características Gerais: as raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos 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.		
	1120	KG	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.	R\$ 7,00	R\$ 7.840,00
			PEPINO CAIPIRA		
			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;		
13	1096	KG	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.	R\$ 3,80	R\$ 4.164,80



- ESTADO DE SÃO PAULO - CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

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

			BATATA DOCE		
			Características Gerais: as raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos 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.		
14	116	KG	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 embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 5kg.	R\$ 4,70	R\$ 545,20
			BRÓCOLIS		
15		KG	Características Gerais: As verduras e legumes próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, 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.		
	152		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.	R\$ 9,30	R\$ 1.413,60
			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;		
			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.	R\$	R\$
16	559	KG		10,00	5.590,00
L	<u> </u>	l	l		



- ESTADO DE SÃO PAULO - CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

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

			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;		
17	249	KG	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO – QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer ocódigo 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.	R\$ 4,40	R\$ 1.095,60
			LARANJA PÊRA – PADRÃO POR UNIDADE 150G		
18	1140	KG	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 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 de 2 a 5kg.	R\$ 3,60	R\$ 4.104,00
			MeXIRICA (PADRÃO 180G)		
			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 o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de		
19	6200	KG	1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg.	R\$ 5,20	R\$ 32.240,00



- ESTADO DE SÃO PAULO - CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

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

			BANANA NANICA – PADRÃO POR UNIDADE DE 120G		
20	4250	KG	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 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 de 2kg.	R\$ 0,65	R\$ 2.762,50
			MILHO VERDE (ESPIGA)		
			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 o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de		
21	480	KG	1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg.	R\$ 1,00	R\$ 480,00
22		KG	GOIABA		
			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 o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de		
	850		1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg.	R\$ 11,00	R\$ 9.350,00

=1	S:		
-1	5.		



- ESTADO DE SÃO PAULO - CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

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

			PÊSSEGO		
23	70	KG	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 o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de	R\$ 12,15	R\$ 850,50
			MORANGO		
			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 o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de		
24	70	KG	1978 , a NTA 17 e o CVS-6/99. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente com capacidade de 2kg.	R\$ 20,65	R\$ 1.445,50
			POLPA DE MILHO		
25		KG	O milho 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. 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.	R\$ 21,40	R\$ 12.840,00
	600		<u>L</u>		

_	1010-128		
	s:		
1 1	ο.		



- 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

			MEL DE ABELHA EM SACHES. (10g)		
			Sendo o mel um produto alimentício produzido pelas abelhasmelíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções de partes vivas das plantas, não contem adição de açucares e ou outrassubstancias que alterem sua composição original, não contemaditivos, contaminantes orgânicos ou inorgânicos, indícios defermentação ou efervescência, deve apresentar aspecto líquidocristalino ou parcialmente cristalizado, com cor levemente amareladaa castanho-escuro e aroma característico. Em seu aspecto físico equímico devera apresentar: Acidez máxima de 50mg/kg; umidademáxima de 20% em 100g; açucares redutores (invertidos) mínimo de65%; atividade diastásica mínima de 8 na escala de Gothe,Hidroximetilfurfural máximo de 40mg/kg; reação de Lundengtre 0,6a 3,0 ml, sacarose aparente máxima de 6%. O mel não deveraapresentar substancias estranhas de qualquer natureza tais como:insetos larvas, grãos de areia entre outros. O mel utilizado no envazedevera ser oriundo de estabelecimentos com SIF ou SISP, sendo seuproduto e estrutura devidamente aprovado pelo MAPA (Ministérioda Agricultura, Pecuária e Abastecimento). O produto deve seguir opadrão exigido na IN n 11 de 20/10/ 2000 do MAPA. Composiçãonutricional: deve conter na porcão de 20g: Valor energético; 66kcal=277KJ; Carboidratos; 16,55g; Gorduras totais 0g; Proteínas 0ge sódio 10mg. Embalagem primária: Sache em tubo pvc flexível,transparente e atoxico, próprio para armazenamento de produtoalimentício, identificado com marca, numero do SIF/SISP e SAC daempresa, contendo 10 (dez) gramas do produto. Embalagem		
26	1200	KG	Secundária: Caixa de papelão reforçado, devidamente rotuladoconforme legislação vigente.	R\$ 42,50	R\$ 51.000,00

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

#### 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 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 01/2019
ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTOS
PROPONENTE (NOME COMPLETO)

-----

AO MUNICÍPIO DE ITATINGA EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2019 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.

Chefe do Executivo	Assessoria Jurídica

-		
FIs:		
LIO.		



- 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

# 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

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).

Página 11 de 23

-		
FIs:		
LIO.		



- 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

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.
- 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

Chefe do Executivo	Assessoria Jurídica



- 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

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 às 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
cheiro verde	548Kg	Cozinha Piloto	Semanal
acelga	1110Kg	Cozinha Piloto	Semanal
alface	1372Kg	Cozinha Piloto	Semanal
couve	926Kg	Cozinha Piloto	Semanal
repolho	1140Kg	Cozinha Piloto	Semanal
batata	1360Kg	Cozinha Piloto	Semanal
cenoura	2690Kg	Cozinha Piloto	Semanal
beterraba	70Kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
chuchu	1235Kg	Cozinha Piloto	Semanal
abobrinha	1930Kg	Cozinha Piloto	Semanal
cebola	1018Kg	Cozinha Piloto	Semanal

Chefe do Executivo	Assessoria Jurídica



- 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

mandioca descascada	1120Kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
pepino	1096Kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
batata doce	116Kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
brócolis	152Kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
vagem	559Kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
abóbora madura	249Kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
laranja (padrão 150grs)	1140Kg	Cozinha Piloto	Semanal
mexerica (padrão		Cozinha Piloto	Mensal
180grs)	6200Kg		
Banana	4250Kg	Cozinha Piloto	Quinzenal
milho verde espiga	480Kg	Cozinha Piloto	Mensal (sazonal)
goiaba	850Kg	Cozinha Piloto	Mensal (sazonal)
Pêssego	70Kg	Cozinha Piloto	Mensal (sazonal)
Morango	70Kg	Cozinha Piloto	Mensal (sazonal)
polpa de milho	600Kg	Cozinha Piloto	Mensal (sazonal)
mel (10grs)	1200Kg	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 - 136

#### 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

Chefe do Executivo	Assessoria Jurídica

	S:		
ГΙ	Э.		



- 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: <u>licitacao@itatinga.sp.gov.br</u>

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:
- 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, 24 de janeiro de 2019.

#### **JOÃO BOSCO BORGES**

Prefeito Municipal

Diretora Municipal da Educação

Afixado no MURAL da Prefeitura Municipal de Itatinga, aos	//2019.
Comissão Permanente de Licitação	

Chefe do Executivo	Assessoria Jurídica

FI	0.		
ГΙ	Э.		



- 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: <u>licitacao@itatinga.sp.gov.br</u>

#### ANEXO I

#### MODELO DA DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 010/2019 DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 003/2019

RG:

Grupo Formal					
A	_, inscrita no CNPJ s	sob n°		estabelecida na	, n° na pelo Sr(a), do na, n°
cidade de	, Estado de	, CEP:	, neste a	nto representado(a) p	pelo Sr(a)
portador(a) do R	G:, CPF:	,		residente e domicilia	do na, n°
na cidade de	, Estado de	, CEP:	, DECLA	ARA:	
1 - Que os gêner de venda;	ros alimentícios a sere	em entregues	são produzido	os pelos associados r	elacionados no projeto
2 - Que se re cooperados/assoc		controle do a	atendimento	do limite individua	ıl de venda de seus
			Ou		
Grupo Individu	al e/ou Informal				
, po	ortador(a) do RG:	,	CPF:		, residente e
domiciliado na	, n°	na cida	de de	, Estado de	, CEP:
DECLARA que projeto de venda	os gêneros alimentício	os a serem en	tregues são or	riundos de produção	própria, relacionada no
	, aos _	de feve	ereiro de 2019		
	Ass:				
	Nome:				

_	1010-128		
	s:		
П	IJ.		



- 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 /2019

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2019 PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 10/2019 DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 03/2019

#### (MODELO)

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

ESCOLITOTIVIE
A Prefeitura Municipal de Itatinga, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua Nove de Julho, n° 304, inscrita no CNPJ sob n. 46.634.127/0001-63, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
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, 1° e 2° semestre de 2019, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública nº 01/2019, 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 <b>R\$ 20.000,00 (vinte mil reais)</b> 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\$

Página 17 de 23

Assessoria Jurídica



- 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: <u>licitacao@itatinga.sp.gov.br</u>

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	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 - 136

#### 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.

Chefe do Executivo	Assessoria Jurídica



- 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 008/2019, pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;
- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até 14 de dezembro de 2019.

Chefe do Executivo	Assessoria Jurídica

le.			
٦٥.			



- 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: <u>licitacao@itatinga.sp.gov.br</u>

#### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Focontrato.	oro da Comarca de Itatinga para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste
E, por estarem assim na presença de duas	n, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma testemunhas.
	(município),de de 2019.
	CONTRATADO(S) (Grupo Formal, Individual ou Grupo Informal)
	JOÃO BOSCO BORGES
	PREFEITO MUNICIPAL
TESTEMUNHAS:	
1	
2	

Elo:		
FIS:		



- 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 III PROJETO DE VENDA

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

PRO	JETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENT	ΓÍCIOS DA AGRICULTUF	RA FAMILIAR PARA ALIM	ENTAÇÃO ESCOI	_AR
	Identificação da proposta d	e atendimento ao edital c	namada pública nº 01/201	9	
	I - IDENTI	FICAÇÃO DOS FORNEC	EDORES		
		A - Grupo Formal			
1. Nome do Pro	ponente			2. CNPJ	
3. Endereço			4. Município	5. CEP	
6. Nome do rep	resentante legal	7. CPF		8. DDD/Fone	
	<u> </u>				
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta	Corrente
		B – Grupo Informal			
1. Nome do Pro	ponente				
3. Endereço			4. Município	5.CEP	
6. Nome da Ent	idade Articuladora	7.CPF	1	8.DDD/Fone	
	C - Fornecedore	es participantes (Grupo Fo	rmal e Informal)		
1. Nome	2.CPF	3.DAP	4.№ da Agência	5. Nº da Conta (	Corrente
	II - IDENTIFICAÇÃO DA	ENTIDADE EXECUTOR	A DO PNAE/FNDE/MEC		
1. Nome da Ent	idade	2.CNPJ			3.Município
4. Endereço		L			5.DDD/Fone

Chefe do Executivo	Assessoria Jurídica
	Assessoria Juliulea

Elc.		
ı ıə.		



- ESTADO DE SÃO PAULO - CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

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

6. Nome do representante e e-mail 7.CPF					
	III - RELAÇÃO	DE FORNECEDORES E	PRODUTOS		
Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5. Preço/Unidade	6.Valor Total
Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					
N° 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 բ	or Produto

Fls:	
13.	



- ESTADO DE SÃO PAULO - CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

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

Total do projeto:				
	IV - DESCREVER OS MECANISMOS I	DE ACOMPANHAMENTO	DAS ENTREGAS DOS P	RODUTOS
V - CARAG	CTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROP	ONENTE (breve histórico	, número de sócios, missã	o, área de abrangência)
Declaro esta	ar de acordo com as condições estabelecio	das neste projeto e que as	s informações acima confe	rem com as condições de
fornecimento.				
	Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	
Local e Data:				
			CPF:	
1		Agricultores Fornecedores do Grupo Informal		Assinatura
Local e Data:				
		<b>-</b>		