Chamada Pública nº 001/2016

Processo Administrativo nº 6754/2015

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM DISPENSA DE LICITAÇÃO, NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009, E DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 26, DE 17 JUNHO DE 2013.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CABREÚVA**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Floriano Peixoto 158, Centro, Cabreúva – SP – CEP 13315-000, inscrita no CNPJ sob o nº 46.634.432/0001-55, representada neste ato pelo Prefeito Municipal Sr. Henrique Martin, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 21 da Lei 11.947/2009 e resoluções FNDE/ CD n.º 38/2009, nº 25/2012 e nº 26/2013, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, durante o período de janeiro a dezembro de 2016. Os Grupos Formais/Informais deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até o dia **20 de junho de 2016**, às **10h30 horas,** sito à Rua Floriano Peixoto, 158, Centro, Cabreúva – SP.

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 por ano, conforme disciplinado no art. 32 da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

Serão adotados os Preços de Referência o preço médio pesquisado, em âmbito local, regional, territorial, estadual e nacional, nessa ordem dos produtos da Agricultura e do Empreendedor Familiar Rural) conforme § 1º do Art. 29 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 para o exercício vigente do contrato.

OBJETO:
O objeto da presente Chamada Pública é a de 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 a seguir:

Item	Descrição	Unid	Qtde.
1.	**ABOBRINHA ITALIANA:** Abobrinha Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 a 20 kg (conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	16.800

2.	**ABÓBORA TIPO CABOTIÁ (JAPONESA):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 a 20 kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	16.800
3.	**ALFACE AMERICANA**: extra e verde. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio. Classificação/Características gerais: constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes para cada Maço (conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	16.800
4.	**ACELGA:** deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 a 20 kg (conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	18.600
5.	**ALMEIRÃO**: almeirão tipo extra, de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, excesso de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. GRAMAGEM: O maço deve conter 500 (quinhentos) gramas.	KG	18.600

6.	**CEBOLA:** Produto de boa qualidade isento de sujidades, substâncias terrosa e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.	KG	3.000
7.	**BANANA NANICA:** Em pencas; de primeira; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida e madura; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira(500x350x265)mm,com 14 dúzias; pesando aproximadamente 20kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9,de 12/11/02,(sarc,anvisa,inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	30.000
8.	**BANANA MAÇÃ:** Em pencas; de primeira; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida e madura; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira(500x350x265)mm,com 14 dúzias; pesando aproximadamente 20kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9,de 12/11/02,(sarc,anvisa,inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	6.300
9.	**BANANA PRATA:** Devem ser de primeira qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devem estar bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas com 14 dúzias pesando aproximadamente 20 kg e suas condições devem estar de acordo com a NTA-17.	Kg	18.000
10.	**BATATA DOCE:** Batata doce deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, odores mofos e partes podres.	KG	15.000
11.	**BATATA INGLESA:** Batata comum, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	KG	24.000
12.	**BETERRABA:** Devem ser de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, devem apresentar tamanho e coloração uniformes devendo ser bem	KG	

	desenvolvidas e acondicionadas em caixas e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-15.		
13.	**BERINJELA:** Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. A polpa deverá estar intacta e limpa com cor e consistência características.	KG	16.000
14.	**BRÓCOLIS CAIPIRA:** Brócolis deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor (verde) da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos mofos, partes podres e amareladas. Preferencialmente orgânico., em maços pesando aproximadamente 15 kg e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-13.	KG	16.800
15.	**PEPINO EXTRA AA:** Pepino Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar Danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	18.600
16.	**CARÁ:** Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos; sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho; aroma: própria da espécie e variedade; matéria estranha prejudicial à saúde ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da parte possível da terra aderente; resíduos de agrotóxicos adequadas aos limites máximos de resíduos de agrotóxicos fixados pela ANVISA e umidade isentas de umidade externa anormal.	KG	15.000
17.	**CENOURA:** Devem ser de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, acondicionadas em caixas e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14.	KG	16.800
18.	**TEMPERO VERDE (CEBOLINHA E SALSINHA)** cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes	KG	1.020

	permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Em maços com peso mínimo de 150g. Acondicionados em sacos plásticos resistentes,conforme quantidade solicitada.		
19.	**CHUCHU:** Devem ser de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14.	KG	16.800
20.	**COUVE:** Devem ser de primeira qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e intacta, isentam de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em engradados, em maços, pesando aproximadamente 16 kg e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-13.	KG	18.600
21.	**COUVE-FLOR:** Fresca, íntegras, coloração e tamanho uniformes. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como: podridão, mancha vinho, folha na cabeça, flores peludas, danos físicos e/ou mecânicos. O produto deverá estar, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Apenas as folhas que ficam imediatamente próximas a cabeça deverão devem estar presentes.	KG	18.600
22.	**ESCAROLA:** Folhas limpas, cor brilhante e sem manchas, pesando cada pé em média 300 gramas. Embalagem para transporte: caixa de madeira ou plástica.	KG	16.800
23.	**INHAME:** Extra. Deverá estar fresco, isentos de sinais de brotação, mofo, áreas amolecidas ou enrugadas. Livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Não serão tolerados defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo.	KG	15.000
24.	**LARANJA LIMA:** Devem ser de primeira qualidade, fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho, cor e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas e maduras com polpa firme; acondicionadas em caixas e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-13.	KG	48.000
25.	**LARANJA PÊRA:** O Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica , estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto, embalado em sacolas tipo rede de 5 ou 10 Kg.	KG	54.000
26.	**LIMÃO TAITI:** De primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, isento de partes pútridas, tamanho	KG	16.800

	e coloração uniformes; Acondicionada em embalagem plástica transparente contendo 5 kg.		
27.	**MANDIOCA:** Deve ser de primeira qualidade; graúda; fresca; compacta e firme; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; acondicionada em caixas pesando aproximadamente 25 kg e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-15.	KG	16.800
28.	**MANDIOQUINHA:** Deve ser de boa qualidade; fresca, compacta e firme; isenta de enfermidades; material terroso e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixas pesando aproximadamente 27 kg e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-15.	KG	16.800
29.	**MAÇÃ FUJI:** procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter tingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.	KG	780.000
30.	**MAÇA GALA:** procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter tingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.	KG	780.000
31.	**MARACUJÁ:** íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades , substâncias terrosos e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.	KG	2.400
32.	**PÊRA PORTUGUESA:** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes com 01 a 20 Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú	KG	11.700

	(carroceria tipo baú), e forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.		
33.	**TANGERINA**:Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos; aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; textura, cor e aroma: próprio da espécie e da variedade; matéria estranha prejudicial á saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; umidade: isentos de umidade externa anormal; resíduos de agrotóxicos: adequadas aos limites máximos de resíduos de agrotóxicos fixados pela ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	12.600
34.	**TOMATE SALADA (HOLANDÊS):** Tomate salada; boa qualidade; graudo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (Decreto 12486 DE 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	20.400
35.	**TOMATE MOLHO (italiano):** Tomate maduro; Tomate salada; boa qualidade; graudo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (Decreto 12486 DE 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	15.000
36.	**VAGEM:** Vagem fresca, tipo macarrão curta, cor verde escura, tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas,material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamenteorgânicos e/ou agroecológicos.	KG	16.800
37.	**LEITE INTEGRAL UHT:** Com 3% de gordura, envase asséptico, validade de 3 meses, contendo SIF do laticínio. Não é necessário refrigeração. A entrega do mesmo será ponto a ponto.	LT	83.400

38.	**QUEIJO MUSSARELA:** Descrição do produto obtido pela filagem de massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite de vaca por meio de coalho e/ ou enzimas coagulantes) complementada ou não pela ação das bactérias lácteas, tilizando os seguintes ingredientes: leite pasteurizado, sal, Cloreto de Ca, fermento láctico, coalho e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Apresenta formato retangular. Coloração branca ou levemente amarelada.	KG	600
39.	**IOGURTE:** Produtos lácteos adicionados de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, u reconstituído, através fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro organismos específicos. Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semi-desnatado e desnatado); Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas; Cultivos de bactérias l ácticas como: protosimbióticos de *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus,* aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM)e estarem conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas. Características sensoriais: próprias; textura: líquida/pastosa; cor (próprio); textura do produto (líquida/pastosa); aroma: próprio; matéria estranha prejudicial á saúde: ausência (cítrico); corantes e conservantes artificiais: ausência de ácido sórbico e benzóico (cítrico). Elementos histológicos estranhos ao produto ausência (crítico); Características físico-químicas Ausência de óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas (RDC ANVISA no360 de 23/12/03 ; RDC ANVISA no359 de 23/12/03; RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02). Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Conter até 1 litro . A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	LT	288.000
40.	**SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL:** Suco de uva integral é a bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp.), através de processo tecnológico adequado. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de	LT	432.000

	corantes e aromas artificiais. A embalagem primária do produto deverá ser composta por garrafas de vidro com capacidade de 1 litro. A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada com capacidade entre 6 (seis) a 10 (dez) garrafas de vidro. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias do momento da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente especialmente a Instrução Normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000; Resolução nº 175, de 08 de julho de 2003 Anvisa; Resolução nº 12, de 02/01/01, Anvisa/MS, Anexo I, grupo 9 (item a); Resolução RDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/02; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, conforme edital.		
41.	**GOIABA VERMELHA:** De 1ª qualidade, com características bem definidas, sã, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.	KG	13.500
42.	**MANGA TOMY:** De 1ª qualidade, com características bem definidas, sã, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades,sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte,de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes,devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.	Kg	13.500
43.	**OVO BRANCO EXTRA**: Ovo de galinha, tamanho médio. Bandeja com 30 unidades, com involucro em PVC atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Dúzia	90.000
44.	**PIMENTÃO VERDE** : Pimentão verde de 1ª qualidade, Íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.	KG	120.000
45.	**ABACAXI PÉROLA A**: Fruto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosa e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente	KG	60.000

	em caixas de polietileno.		
46.	**AGRIÃO:** Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes. - Deve ser entregue em forma de maço, levemente amarrado de forma que não danifique as folhas.	MAÇO	30.000
47.	**ERVILHA EM VAGEM (TORTA):** De primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, isento de partes pútridas, tamanho e coloração uniformes	KG	9.000
48.	**MAMÃO FORMOSA:** Mamão íntegro, firme de 1ª qualidade, com grau de evolução completo de tamanho e grau médio de maturação, isento de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos, isenta de danos por. qualquer lesão física ou mecânica.Transportados de forma adequada.	KG	120.000
49.	**MAMÃO PAPAIA:** Mamão íntegro, firme de 1ª qualidade, com grau de evolução completo de tamanho e grau médio de maturação, isento de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos, isenta de danos por. qualquer lesão física ou mecânica.Transportados de forma adequada.	KG	45.000
50.	**ESPINAFRE COMUM**: Extra. Deverá estar fresco e isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.	KG	12.000
51.	**BISCOITO DOCE LEITE**: pacote com 400 gramas, aveia em flocos, farinha de trigo integral, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, mel, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e antioxidante TBHQ	PCT	45.082
52.	**BISCOTO SALGADO INTEGRAL :** Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	45.082
53.	**SUCO DE LARANJA PASTEURIZADO INTEGRAL INDIVIDUAL:** Suco de laranja integral é o produto obtido a partir da expressão ou extração da laranja (Citrus sinensis), integral, pasteurizado, na sua concentração natural sem adição de água ou açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos	Un	288.000

	animais e vegetais, deverão estar em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A embalagem primária deverá ser asséptica Tetra Pak com 200 ml. A embalagem secundária deverá ser em caixa papelão reforçada. O produto deverá ser rotulado de acordo com alegislação vigente. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 180 (cento e oitenta) dias a partir da data do envase. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias do momento da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94 regulamentada pelo ecreto nº 6871 de 04/06/09; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 – Anvisa; RDC nº 360 de 23/12/03 – Anvisa; Instrução Normativa nº 01 de 07/01/00.		

OBSERVAÇÃO: DEFEITOS QUE NÃO SERÃO TOLERADOS:

Para os legumes:

1. Substâncias terrosas;
2. Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
3. Parasitos, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens;
4. Umidade externa anormal;
5. Odor e sabor estranhos;
6. Enfermidades;
7. Danos por lesões que afetam a sua aparência.
8. Tomate salada: não cotar tipo caqui e cereja.

Para as hortaliças:

As hortaliças deverão estar frescas e sãs. Apresentar cor, odor e sabor característicos. Não poderão estar golpeadas e danificadas de modo que prejudiquem a sua aparência e utilização. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes, sem sinais de amarelecimento. Deverão estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais nos produtos e nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

1 - Das condições de participação

1.1. Poderá participar deste certame qualquer pessoa física ou jurídica, detentora de DAP (Declaração de Aptidão ao PRONAF), que atenda às exigências constantes deste edital.

1.2. Não será permitida a participação de pessoas físicas ou jurídicas:

1.2.1. Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta administração, nos termos do art. 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93;

1.2.2. Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 10º da Lei Federal nº 9.605/98;

1.2.3. Impedidas de licitar e contratar com esta administração nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02;

1.2.4. Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;

1.2.5. Servidores públicos da Prefeitura Municipal de Cabreuva, ou de suas autarquias;

2 - Recursos Orçamentários

09.05.00-12.361.2006.2076-3.3.90.30.00-Material de Consumo.(360)
09.05.00-12.365.2006.2313-3.3.90.30.00-Material de Consumo.(367)
09.05.00-12.365.2006.2313-3.3.90.30.00-Material de Consumo.(368)
09.05.00-12.366.2006.2048-3.3.90.30.00-Material de Consumo.(371)
09.05.00-12.362.2006.2314-3.3.90.30.00-Material de Consumo.(364)

3. DA HABILITAÇÃO

3.1. O envelope contendo a documentação para habilitação e o projeto de venda deverá ser apresentado à Comissão Permanente de Licitações, devidamente lacrado, no local, data, dia e horário estabelecidos no preâmbulo, devendo conter os seguintes os seguintes:

3.1.1. Dos <u>FORNECEDORES INDIVIDUAIS</u>, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF/MF);

b) extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

c) o projeto de Venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, com assinatura do agricultor participante;

d) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.1.2. Dos <u>GRUPOS INFORMAIS</u> de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF/MF);

b) extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

c) o projeto de Venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, com assinatura de todos os agricultores participantes;

d) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.1.3. Dos GRUPOS FORMAIS, detentores de DAP Jurídica:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

b) extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 dias;

c) prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

d) cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

e) o projeto de Venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar;

f) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda;

3.2. Os documentos relacionados no item 3.1 deverão, conforme o caso, ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas, salvo os documentos obtidos por meio eletrônico.

3.2.1. A autenticação poderá ser feita, ainda, mediante cotejo da cópia com o original, pelo membro da Comissão responsável pela abertura do procedimento.

3.2.2. Em todas as hipóteses referidas neste item, não serão aceitos protocolos e nem documentos com prazo de validade vencido.

4. DO PROJETO DE VENDA

4.1. O projeto de venda deverá ser apresentado em conformidade com o modelo constante do **anexo II,** devendo ser datilografado, digitado, impresso ou preenchido a mão, de forma legível, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas.

4.1.1. O preço de venda dos produtos são os constantes do Termo de Referência que integra este edital como **anexo I.**

4.2. Os proponentes devem informar as quantidades dos produtos que poderão fornecer à Administração, prestando informações acerca da sazonalidade desta disponibilidade e outras situações que reputarem pertinentes ao respectivo projeto de venda.

4.3. Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação dos Projetos de Venda, como justificativas para quaisquer acréscimos e/ou solicitações de reembolsos ou indenizações de qualquer natureza.

4.4. 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.

5 - Do Julgamento e Classificação

5.1. A sessão de abertura do envelope nº 01 dar-se-á na data, horário e local indicados no preâmbulo, em ato público, na presença dos interessados.

5.1.1. Realizada a abertura dos envelopes, os documentos e o Projeto de Venda serão conferidos e rubricados pela Comissão de Licitações e pelos representantes presentes.

5.1.2. Será **inabilitada** a proponente que não atender aos itens **3 (três)** e **4 (quatro)** deste edital.

5.1.3. Na ausência ou irregularidade de qualquer dos documentos relacionados no item **3 (três)**, será concedido o prazo de **03 (três) dias úteis** para regularização da documentação, contados da data da sessão pública de abertura dos envelopes.

5.2. Ocorrendo a suspensão da reunião para análise da habilitação e do projeto de venda, e a mesma não puder ser realizada no mesmo dia, será designada nova data, sendo todos os presentes convocados.

5.3. Como critério de priorização e classificação das propostas, deverá ser observada a seguinte ordem para desempate:

5.3.1. Fornecedores municipais;

5.3.2. Assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas;

5.3.3. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, conforme o disposto na Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

5.3.4. 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; e

5.3.5. Organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

5.3.6. Persistindo o empate, será realizado sorteio.

5.4. Da sessão pública de abertura e análise da documentação de habilitação e do projeto de venda, será lavrada ata circunstanciada, assinada pelos proponentes presentes e pelos membros da comissão.

6. DO CONTRATO

6.1. As proponentes selecionadas serão convocadas para, no prazo de **05 (cinco) dias corridos**, assinar o contrato.

6.1.1. O prazo de convocação *poderá* ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela administração.

6.2. É facultado à Administração, quando o convocado não aceitar o objeto ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os proponentes

remanescentes, na ordem de prioridade, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação.

6.3. Decorridos **60 (sessenta) dias** da data de entrega dos projetos de venda, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

6.4. Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade (prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS) que estiverem com os prazos de validade *vencidos*, será verificada a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

6.4.1. Não sendo possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a proponente será notificada para, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem anterior, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

7 - Dos Recursos, da Homologação e da Convocação.

7.1 - Das decisões proferidas pela Comissão Permanente de Licitações, decorrentes da presente CHAMADA PÚBLICA, caberá recurso à autoridade superior, no prazo de 05 (cinco) diais úteis, e contra-razões no mesmo prazo, conforme o artigo 109 da Lei Federal n.º 8.666/1993 e suas alterações posteriores.

7.2 - Uma vez proferido o julgamento pela Comissão e decorrido o prazo para interposição de recursos, ou tendo havido desistência expressa, ou após o julgamento dos recursos interposto, o mesmo será encaminhado ao Prefeito Municipal para o competente despacho.

7.3 – A contar da data de deliberação do resultado, o proponente deverá comparecer à Prefeitura de Cabreúva/SP, no prazo de 05 (cinco) diais úteis, para assinar o contrato, sob pena de decadência desse direito.

7.4 - O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 57, inciso II, da Lei Federal n.º 8.666/1993, e suas alterações posteriores.

8- Responsabilidade dos Fornecedores

8.1 - Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto, e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se em caso de declaração falsa, às penalidades de legislação civil e penal aplicáveis.

8.2 - O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e nas especificações técnicas.

8.3 - O fornecedor se compromete a fornecer a quantidade total dos gêneros alimentícios contratados e segundo um cronograma de entrega disponibilizado pela administração.

8.3.1 - O cronograma de fornecimento poderá ser alterado pela Contratante, desde que haja aviso prévio de, no mínimo, 05 (cinco) dias úteis.

9- Das Condições de Fornecimento

9.1 - As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.

9.2 - As hortaliças e frutas deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.

9.3 - As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

9.4 - Deverão estar isentas de:

9.4.1 - Substâncias terrosas;

9.4.2 - Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

9.4.3 - Sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens;

9.4.4 - Sem umidade externa anormal;

9.4.6 - Isenta de enfermidades;

9.4.7 - Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

10- Do local e prazo para entrega

10.1 - O início da entrega dos gêneros alimentícios será imediatamente após o recebimento do Pedido de Compra, expedido pelo Setor de Compras. O prazo do fornecimento é de 12 (doze) meses.

10.2 - A entrega deverá ser feita semanalmente, ponto a ponto, diretamente nas unidades escolares, todas as terças-feiras, das 7h às 17h, de acordo com a necessidade e solicitação da Administração, obrigando-se o contratado a substituir, às suas expensas os produtos que por qualquer irregularidade sejam recusados.

10.3 - O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização dos produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura do Município Cabreúva o direito de não proceder ao recebimento caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias e de acordo com as especificações do edital.

10.4 - Os fornecedores estarão sendo constantemente avaliados quanto à qualidade dos produtos entregues. Caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura o fornecedor deverá substituí-los em 24 (vinte e quatro) horas, as suas expensas.

10.5 - Correrão por conta do fornecedor todas as despesas de embalagem, seguros, transportes, carga e descarga, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega e da aquisição dos produtos.

11. DAS ALTERAÇÕES DE PREÇO

11.1. Os preços unitários são fixos e irreajustáveis.

11.2. O equilíbrio econômico-financeiro será mantido nos termos da Lei Federal nº 8666/93.

12- Do Pagamento

12.1 - O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, juntamente com os Termos de Recebimento, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

12.2 - A documentação fiscal para fins de pagamento deverá conter o mesmo número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ indicado no Contrato.

13- Das Sanções Administrativas

13.1 - Ao proponente que se recusar, dentro de 05 (cinco) diais úteis a contar da convocação pela Contratante, assinar o CONTRATO DE AQUISIÇÃO, ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do CONTRATO, comportar-se de modo inidôneo e fazer declaração falsa, conforme o caso poderá a Contratante aplicar as seguintes sanções, garantida a defesa prévia:

a) Advertência;

b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia de atraso sobre o valor contratado, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento;

c) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de inexecução total ou parcial do contrato;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

e) Impedimento de licitar ou de contratar com a Administração, pelo prazo de 02 (dois) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

DISPOSIÇÕES GERAIS

A presente Chamada Pública poderá ser obtida no Departamento de Licitações e Compras no horário das 8h às 17h, de segunda a sexta-feira, ou através do site www.cabreuva.sp.gov.br

Para definição dos preços de referência deverá ser observado o artigo 23 da Resolução nº 38 do FNDE;

Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF), Art. 23 § 6º, da Resolução nº 38 do FNDE, site: http://www.mda.gov.br/portal/saf/programas/alimentacaoescolar/2500755

Na análise das propostas e na aquisição dos alimentos, deverão ter prioridade as propostas dos grupos locais e as dos Grupos Formais, Art. 23, § 3º e § 4º, da Resolução nº 38 do FNDE;

Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP por ano civil;

A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme o Anexo IV, da Resolução nº 38 do FNDE;

Quaisquer pedidos de esclarecimentos sobre dúvidas, eventualmente suscitadas, relativas às orientações contidas na presente Chamada poderão ser solicitadas através do e-mails: licitação@cabreuva.sp.gov.br ou através do telefone nº: (11) 45288304.

Faz parte integrante do presente edital:
ANEXO I - Minuta de Contrato;
ANEXO II - Projeto de Venda conforme Anexo V da Resolução nº 38/2009 do FNDE de 16/07/2009,
ANEXO III – Relação de escolas com endereços de entrega.
ANEXO IV – Parâmetro de preços.

Cabreúva, aos 03 dias do mês de maio de 2016.

Henrique Martin
Prefeito Municipal

ANEXO I
(MINUTA)

Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE - ANEXO IV
CONTRATO N.º xx/2016
PROCESSO 6754/2015

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

A Prefeitura do Município Cabreúva, pessoa jurídica de direito público, com sede à _____, n.º 340, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, Sr_____, doravante denominado CONTRATANTE e por outro lado _____ (nome do grupo formal ou informal), com sede à _____, n.º ____, em _____(município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 01B/2013, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:
1.1 É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMADA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos nos itens enumerados na Cláusula Sexta, todos de acordo com a chamada pública n.º 01/2016, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:
2.1 O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:
3.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, 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 (Resolução/CD/FNDE/n.º 25).

CLÁUSULAQUARTA:
4.1 OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

CLÁUSULA QUINTA:
5.1 O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento do Pedido de Compra, expedida pelo Departamento de Compras.

CLÁUSULA SEXTA:
6.1 Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R$ _____ (_____), conforme listagem anexa a seguir:

ITEM PRODUTO UN QTD
Valor
Unitário
Valor
Total

CLÁUSULA SÉTIMA:
7.1 No valor mencionado na Cláusula Sexta estão 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.

CLÁUSULA OITAVA:
8.1 As despesas decorrentes da contratação do objeto desta Chamada Pública correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:
_____
_____

CLAÚSULA NONA:
9.1 O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quinta e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento.
no valor correspondente às entregas.

9.2 Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA:
10.1 O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNACEDOR, deverá pagar multa de 2% (dois por cento), mais juros de 0,1% (zero vírgula um por cento) ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

CLÁUSULA ONZE:
11.1 Nos casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o § 1º,
do Art. 20 da Lei nº 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DOZE:
12.1 O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA TREZE:
13.1 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos 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 QUATORZE:
14.1 É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO FORNECEDOR o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA QUINZE:
15.1 O CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos 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.

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

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

CLÁUSULA DEZESSETE:
17.1 A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DEZOITO:
18.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 01/2014, inclusive no que se refere a prazos e condições de entrega, recebimento e pagamento, pela Resoluções CD/FNDE nº 38/2009, nº 25/2012 e pela Lei nº 11.947/2009 e da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omisso.

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

CLÁUSULA VINTE:
20.1 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, por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA VINTE E UM:
21.1 Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Vinte, 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) Quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VINTE E DOIS:
22.1 O presente contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93.

22.2 Havendo prorrogação do contrato, será formalizado termo de aditamento de acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA VINTE E TRÊS:
23.1 É competente o Foro da Comarca de Cabreúva 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.

Cabreuva, ___de_____ de 2016.

_____
Rozeli Faber
Secretária de Educação

_____
Henrique Martin
Prefeito Municipal

_____
Contratado
(Agricultores Familiares no caso de grupo informal)
Testemunhas:

1. _____
RG:

2._____
RG:

ANEXO II

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR			
Identificação da proposta de atendimento ao edital/chamada pública nº 01/2016			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
A – Grupo Formal			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município		5. CEP
6. Nome do representante legal	7. CPF	8. (DDD) Telefone	
9. Banco	10. Nº da Agência	11. Nº da Conta Corrente	
B – Grupo Informal			
1. Nome do Proponente			
2. Endereço	3. Município		4. CEP
5. Nome da Entidade Articuladora	6. CPF	7. (DDD) Telefone	

C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)					
	1. Nome	2. CPF	3. DAP	4. Nº da Agência	5. Nº da Conta Corrente

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1. Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município
4. Endereço		5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
	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
Total do projeto						

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
	1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor total do Produto
				Total do projeto:	

V – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

VI – 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:		Fone/ E-mail:
	Assinatura do Representante do Grupo Formal	CPF:

Local e data:	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal	Assinatura

ANEXO III

Relação de Escolas para Entrega Ponto a Ponto

Secretaria Municipal de Educação

Escolas do Ensino Fundamental

Unidade	Diretor
Emeb – Irva Ávila Pavani Estrada dos Romeiros, s/nº Bº Bananal Tel. 4528-4715	**Viviani Zicatti Martins** E-mail: emefeiirva@cabreuva.sp.gov.br
Emeb – Thereza Spina Zacchi Rod.Prefeito João Zacchi, s/nº Bairro Cai. Tel.4529-3327	**Renata Caetana da Silva** E-mail: emefeithereza@cabreuva.sp.gov.br
Emeb – Zaira Spina Federzoni Rua Colômbia, s/nº Bº Novo Bomfim. Tel. 4529-3819	**Terezinha Aparecida Spina** E-mail: emefeizaira@ig.com.br
Emeb – Ver. Oscar Barbosa Neto Rua Davi Marcassa Lopes nº 98 Bº Pinhal. Tel.4529-3763	**Elisandra Paes Almeida** E-mail: emefeioscar@cabreuva.sp.gov.br
Emeb – Mário Faccioli Av.Major Antonio da Silveira Camargo Centro. Tel.4528-1399	**Renata Eloísa Fileni** E-mail: emefeimariofaccioli@cabreuva.sp.gov.br
Emeb – Anízio da Silveira Rua Coral, 350 – Jard.Colina Bº Jacaré Tel. 4409-2225 e 4409-2295	**Maria Ap. Marques Barros Renna** E-mail: emefeianizio@cabreuva.sp.gov.br
Emeb – Miguel Elpidio da Costa Av. Cláudio Giannini s/nº Bº Cururu Tel. 4529-3334	**Marta Bicalho Cano** E-mail: emefeimiguel@cabreuva.sp.gov.br
Emeb – Profª Maria Nilza Bicalho Rua Aroeira s/nº Vale Verde Bº Barrinha Tel. 4528-4905	**Nívia Mesquita Godói** E-mail: emefeimarianilza@cabreuva.sp.gov.br
Emeb – Mtrº Benedito Mesquita da Silveira – Bº Jacaré Av. Ver. José Donatto, 1451 Tel. 4529-7616	**Rita de Cássia Dornelles** E-mail: emefeimaestro@cabreuva.sp.gov.br

Emeb– Profª Jaira Batista Santana da Silva – Bº Vilarejo Rua Mons.André Mortari,574 Tel. 4529-4232	**Célia Regina Aiala de Oliveira** CPF: 104.099.978-62 e RG: 17.459.741-1 E-mail: emefjaira@cabreuva.sp.gov.br
Emei – Evilázio Xisto Berion Rua Mons. André Mortari, 575 Bº Vilarejo Tel. 4529-3335	**Carolina Pedroso de Oliveira** E -mail: emeievilazio@cabreuva.sp.gov.br
Emei – Profª. Selma Maria Mesquita Godoi Martinho Rua Est. Unidos, 75 – Bº Jacaré Tel. 4529-3475	**Márcia Ap. Olgado Togni dos Santos** E-mail: emeiselma@hotmail.com

Secretaria Municipal de Educação

<u>Creches da Rede Municipal de Ensino</u>

Unidades	Diretor
Emeb – Menino Cláudio Giannini Rua Espírito Santo nº 27 Bº Jacaré Tel. 4529-3329	**Maria Cristina Corazza Marcolino** E-mail:meninoclaudiogiannini@yahoo.com.br
Emeb – Profª Lucy Franco Montoro Rua Mons. André Mortari, 601 Bº Vilarejo Tel. 4409-3031	**Regina de Souza Fortunato** E-mail: crechelucy@hotmail.com
Emeb – Eliza Zacharias Vecchio Rua Coral,132 – Jard.Colina da Serra Bº Jacaré Tel. 44091640	**Juliana Ap. da Purificação de Souza** E-mail: emebeliza@cabreuva.sp.gov.br
Emeb – Mª Tereza Ronconi Lopes Rua Beija Flor, 38 Bº Pinhal Tel. 4529-4755	**Daniela Furquim do Nascimento** E-mail: crechetereza@cabreuva.sp.gov.br
Emeb – Nossa Senhora D' Aparecida Av. Marciano Xavier de Oliveira,464, Centro Tel. 4528-5009	**Mazelei Ap. de Souza Tarallo Domingues** E-mail:creche nossasenhora@cabreuva.sp.gov.br
Olga Clini Malvezzi Av.Paschoal Santi, 1547 Bº Novo Bonfim Tel. 4529-3479	**Cátia Aparecida Guimarães da Silva** E-mail: olgaclinimalvezzi@gmail.com
Ver. Durval Xavier de Souza Rua Imbuia, 46 Vale Verde Bº Barrinha Tel. 4528-	**Cláudia Rosana Zicatti Camargo** E-mail: emebdurval@cabreuva.sp.gov.br

1289	
Emeb – Men. Lavínia Mendes Gomes Rua Mons. André Mortari,301 Bº Vilarejo Tel. 4529-7931	**Maria José Beni Giacomini** E-mail: emeblavinia@cabreuva.sp.gov.br

Secretaria Municipal de Educação

<u>Escolas Estaduais</u>

Unidade	Diretores
EE – Ana Mesquita Laurini Rua Renato Nideraurer Zanchi s/nº Bairro Bonfim Tel. 4529-3122	**Ana Lúcia Benedetti** E-mail: E036171A@SEE.SP.GOV.
EE – Lucidio Motta Navarro Av.Marciano Xavier de Oliveira,127 centro Tel. 4528-4228	**Edilaine Cristina Garcia Rodrigues** E-mail: E015805@SEE.SP.GOV.
EE – Capitão Vitorio Togni Rua Vitória s/nº Bº Jacaré Tel. 4529-7455	**Valter da Silva Siqueira** E-mail:E015799A@SEE.SP.GOV.
EE – Preftº Antonio Odilon Francischini Rua Mons. André Mortari, 361 Bº Vilarejo Tel. 4529-4333	**Valdir de Oliveira** E-mail:E070233A@SEE.SP.GOV.
EE – Monsenhor Heládio Correa Laurini Rua das Palmeiras, 940 Bº Pinhal Tel. 4529-7330	**Sandra Regina Guerreiro Siqueira** E-mail:E039743A@SEE.SP.GOV.
EE – Eugênia Ferrarezi Nunes Rua Esmeralda s/nº Jard. Colina Bº Jacaré Tel. 4529-5760	**Neli Baceto Sai** E-mail:E924659A@SEE.SP.GOV.

ANEXO IV

ANEXO IV – Parâmetro de preços.