



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100
CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
www.guaira.sp.gov.br e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 12/2017 - DISPENSA Nº 34/2017

PROCESSO Nº 98/2017 - EDITAL Nº 98/2017

RETI RATIFICADO

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 12/2017 PARA AQUISIÇÃO DE LEITE E HORTIFRUTI DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, CONFORME LEI Nº 11.947 DE 16/06/2009 E RESOLUÇÃO Nº 26 DO FNDE DE 17/06/2013.

O Município de Guaíra/SP no uso de suas prerrogativas legais e, considerando o disposto no art. 21 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 38/2009, comunica aos interessados que está procedendo ao **CHAMAMENTO PÚBLICO nº 12/2017 - AQUISIÇÃO DE LEITE E HORTIFRUTI da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural**, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), pelo período de 08 (OITO) meses a contar da assinatura do contrato. Os interessados deverão apresentar os envelopes de Habilitação e de Proposta de Preços (projeto de venda) às 10h30 do dia 21 (vinte e um) de agosto de 2017, no Departamento de Compras junto a Prefeitura do Município de Guaíra - Av. Gabriel Garcia Leal, nº 676 - Bairro Maracá.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto do presente Chamamento Público consiste no cadastramento de grupos Formais e/ou Informais e de agricultores familiares para **AQUISIÇÃO DE LEITE E HORTIFRUTI da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural**, destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme especificações e quantidades estimadas no **Anexo I** deste edital.

1.2 - DA PUBLICIDADE

O Presente Edital será divulgado em jornais de ampla circulação, em níveis: local, estadual, bem como através do endereço eletrônico: www.guaira.sp.gov.br

2. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

2.1 Os Grupos Formais e/ou Informais da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, constituídos em cooperativas e/ou associações, e os interessados em participar deste Chamamento Público deverão apresentar os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO - Envelope nº 01** e a **PROPOSTA DE PREÇOS (PROJETO DE VENDA) - Envelope nº 2**, em 02 (dois) envelopes distintos devidamente lacrados (colados) na data estipulada no preâmbulo deste Edital.

2.2 Sugerimos fazer constar na sua parte externa, a seguinte inscrição:

ENVELOPE Nº 01 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

À PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE GUAÍRA/SP

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 12/2017

Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar

PROPONENTE: (Nome/Razão Social da licitante).

CPF/CNPJ nº: (da licitante)

Endereço: (completo) Telefone, Fax e e-mail: (informar todos se houver)
às 10h30 do dia 21 (vinte e um) de agosto de 2017

ENVELOPE Nº 02 - PROPOSTA DE PREÇO

À PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE GUAÍRA/SP

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 12/2017

Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar

PROPONENTE: (Nome/Razão Social da licitante).

CPF/CNPJ nº: (da licitante)

Endereço: (completo) Telefone, Fax e e-mail: (informar todos se houver)
às 10h30 do dia 21 (vinte e um) de agosto de 2017



3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Chamamento Público os Grupos Formais e/ou Informais da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural constituídos em cooperativas e/ou associações, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP - Jurídica), conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) e que atendam a todas as exigências constantes deste Edital, organizados em grupos Formais e/ou Informais em níveis, Local e Estadual, e que atendam a todas as exigências deste edital e seus anexos.

3.2 Para emissão do DAP, a Entidade Articuladora deverá estar cadastrada no Sistema Brasileiro de Assistência e Extensão Rural - SIBRATER ou ser Sindicato de Trabalhadores Rurais, Sindicato dos Trabalhadores da Agricultura Familiar ou entidades credenciadas pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA.

3.3 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar é de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ano civil, referente à sua produção, conforme legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

3.4 Os participantes deverão apresentar juntamente com a credencial Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326 de 24 de julho de 2006;

3.5 O encaminhamento da Proposta de Preços e dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas neste edital e seus anexos e implica na aceitação integral e irretratável aos termos e condições deste Edital.

3.6 Estarão impedidos de participar de qualquer fase desta chamada pública os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

- a) Declarados inidôneos por ato da Administração Pública;
- b) Cumprindo penalidade de suspensão temporária imposta pela Secretaria de Estado da Educação e Qualidade do Ensino.
- c) Estejam sob falência, concordata, dissolução ou liquidação;
- d) Reunidos sob forma de consórcio;
- e) empresas que tenham pendências financeiras ou contratuais para com o Município de Guaíra/SP e suas entidades da administração direta ou indireta.
- f) Que sejam sócios cônjuges ou companheiros, ou que detenham relação de parentesco consanguíneo ou por afinidade, até o terceiro grau inclusive, com o Prefeito Municipal, com o Vice-Prefeito Municipal, com qualquer dos vereadores, ainda que não integrantes da Mesa Diretora da Câmara Municipal, ou ainda com servidores ocupantes de cargos em Comissão previstos no quadro geral de servidores do Município, regido atualmente pela Lei Complementar Municipal Nº 2490, de 02 de março de 2011, e considerando-se futuras e eventuais alterações, de padrão CCI e CCII, ou pessoa física que se enquadre nas situações proibitivas elencadas no Decreto Municipal Nº 4283, de 03 de outubro de 2013, que visa estabelecer diretrizes para assegurar o cumprimento do TAC - Termo de Ajuste de Conduta, que a Prefeitura do Município firmou e se comprometeu com o Ministério Público do Estado de São Paulo.

3.7 - DA FORMA DE INSCRIÇÃO

3.7.1 - A retirada do edital deverá ser feita junto à Comissão de Licitação, na Av. Gabriel Garcia Leal, 676 - Bairro Maracá, Fone: (17) 3332-5110 - Guaíra/SP, no horário de 10h às 16h ou pelo site www.guaira.sp.gov.br

3.7.2 - Serão considerados inscritos os Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações que apresentarem os documentos enumerados nos itens 4 e 5, e subitens deste instrumento.

3.7.3 - Na ausência ou irregularidade de quaisquer dos itens elencados nos itens 4 e 5, ou em desacordo com o estabelecido, fica estipulado um prazo de 24 (vinte e quatro) horas após a abertura de envelopes para a correção. Após este período a Comissão prosseguirá com os trabalhos e o que ficou pendente implicará no cancelamento da inscrição, independente de notificação.

4. DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO - ENVELOPE Nº 01

4.1 Para o processo de habilitação, o(s) **Grupo(s) Formal(is), Grupo(s) Informal(is) da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural constituído em Cooperativas e Associações** deverão apresentar às Entidades Executoras os documentos relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:



Para fornecedores individuais, detentoras de DAP física, não organizados em grupo:

1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física- CPF
2. O Extrato da DAP física do agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 30 dias
3. Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante
4. Prova de atendimento de requisitos previsto em Lei específica, quando for o caso; e
5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

Dos grupos informais de agricultores familiares, detentores da DAP física, organizados em grupo:

1. A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF
2. O Extrato da DAP física do agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 30 dias
3. Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante
4. Prova de atendimento de requisitos previsto em Lei específica, quando for o caso; e
5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

Dos Grupos formais, detentores de DAP Jurídica:

1. A prova de inscrição no Cadastro Nacional de pessoa Jurídica
2. O Extrato da DAP jurídica do agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 30 dias
3. A prova de regularidade com a fazenda Federal, relativa a seguridade social e ao fundo de Garantia por tempo de Serviço - FGTS
4. Cópias do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente
5. Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar
6. A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda
7. Prova de atendimento de requisitos previsto em Lei específica, quando for o caso; e
8. Prova Negativa de Débitos Trabalhistas - (Em cumprimento à Lei nº [12.440/2011](#) e à Resolução Administrativa TST nº [1470/2011](#), a Justiça do Trabalho emite a Certidão Negativa de Débitos
9. Trabalhistas - CNDT, documento indispensável à participação em licitações públicas a partir 4 de janeiro de 2012.

Devem constar nos projetos de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar o nome, o CPF e o nº da DAP física de cada agricultor familiar fornecedor de gêneros alimentícios constante no projeto.

Na ausência ou irregularidade de qualquer desses documentos, fica facultado à EEx. A abertura de prazo para a regularização da documentação, desde que esteja previsto no edital da chamada pública.

Os documentos expedidos pela INTERNET poderão ser apresentados em forma original ou cópia reprográfica sem autenticação. Entretanto, estarão sujeitos à verificação de sua autenticidade através de consulta realizada pela Comissão Permanente de Licitação.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS (PROJETO DE VENDA) - ENVELOPE Nº 02

5.1 No **ENVELOPE Nº 02** deverá ser apresentado a proposta de preços acompanhada do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (Anexo III), devidamente preenchida, devendo obedecer ao que se segue:

- a) Ser formulada em 01 (uma) via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo a identificação da cooperativa e/ou associação, ou do Agricultor Individual datada e assinada em sua última folha e rubricada nas demais (se houver) por seu representante legal.
- b) Conter a discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações do **Anexo I** do presente Edital, bem como a quantidade a ser fornecida;
- c) **Preço unitário e total** para cada item ofertado, com os valores expressos em reais, sendo 02 (duas) casas após a vírgula. No preço deverão estar incluídas todas as despesas referentes ao cumprimento do objeto, tais como: transporte, carga e descarga, tributos, impostos e outros.

5.2 Não serão levadas em consideração quaisquer outras vantagens não previstas neste edital.



6. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E JULGAMENTO

6.1 No dia, horário e local designado para o início da sessão, os interessados deverão apresentar os envelopes de credenciamento e proposta sendo recomendáveis 15 (quinze) minutos de antecedência em relação ao horário previsto, quando a Comissão Permanente de Licitação fará a abertura dos mesmos de acordo com o recebimento bem como a avaliação e aprovação da documentação apresentada.

7. DOS PROCEDIMENTOS E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

7.1 - 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 projeto do País.

7.2 - 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.

7.3 - 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 agro ecológicos, 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 Entidade Executora (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 7.1 e 7.2.

7.4 - 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.

7.5 - Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

7.6 Não serão recebidas documentações e proposta fora do prazo estabelecido neste Edital.

7.7 Na definição dos preços para a aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais, a Comissão Julgadora considerará os Preços de Referência (preço médio) pesquisados em âmbito local.

7.8 No caso de existência de mais de um Grupo Formal participante do processo de aquisição para a alimentação escolar, deve-se priorizar o fornecedor do âmbito local, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, resguardadas as condições previstas nos §§ 1º e 2º, do artigo 14, da Lei nº 11.947/2009.

8. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

8.1 Declarados os vencedores habilitados qualquer participante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de **03 (três) dias corridos** para a apresentação das razões do recurso ficando os demais participantes, desde logo intimados a apresentar **contra-**razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, mediante solicitação oficial.

8.2 A falta de manifestação imediata e motivada do participante quanto ao resultado do certame, importará preclusão do direito de recurso. Os recursos imotivados ou insubsistentes não serão recebidos.

9. DOS LOCAIS DE ENTREGA E DA PERIODICIDADE

9.1 Deverão ser entregues PARCELADAMENTE nos locais constantes no **ANEXO II** em datas determinadas pelo setor competente, as quais deverão ser entregues às segundas e sextas feiras, na Avenida 11 nº 670 Bairro Centro e demais unidades no horário das 7H às 13H efetuadas por conta e risco da proponente vencedora, conforme orientação do Órgão Gestor.



9.2 - Os mapas das entregas, constando endereços e quantidades, serão fornecidos pelo Órgão Gestor.

10. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA

10.1 O prazo de vigência para aquisição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar, será de 08 (OITO) meses a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado caso exista saldo remanescente, considerando os produtos/itens disponíveis para o período de safra.

11. DOS PREÇOS A SEREM PAGOS

11.1 O critério de seleção dos gêneros alimentícios será o mais vantajoso apresentado pelos proponentes, considerando os preços de referência, cujos valores não podem ser superiores à média de preço fornecida pela Coordenadoria de Educação.

11.2 Os preços de referência estão precedidos de pesquisa de preços junto ao mercado varejista e de atacado no âmbito local.

12. DO AMPARO FINANCEIRO

12.1 As despesas decorrentes deste certame correrão por conta do orçamento de 2017, nas seguintes dotações orçamentárias: 12.361.0008.2031 - Merenda Escolar Fundamental e 12.365.0008.2031 e 12.365.0008.2031 Merenda Escolar Infantil.

13. DO PAGAMENTO

13.1 O pagamento será efetuado na Tesouraria da Prefeitura do Município de Guairá, Estado de São Paulo, com endereço na Avenida Gabriel Garcia Leal, nº 676, em 15 (quinze) dias, contados do recebimento definitivo do objeto contratado, à vista do respectivo recibo de cada entrega e nota fiscal correspondente.

OBS.: AS NOTAS FISCAIS DEVERÃO SER Encaminhadas em 2ª via por e-mail, sendo este: central.guaira@gmail.com

14. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

14.1 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.

14.2 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.

14.3 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 14.1 e 14.2.

14.4 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.

14.5 Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

15. DA CONTRATAÇÃO



15.1 Uma vez declarado o(s) vencedor (es) pela Comissão de Licitação, o(s) proponente(s) deverá (ão) assinar o Contrato (**Anexo IV**), no prazo de 03 (três) dias úteis após a finalização do Chamamento Público, sem quaisquer ônus adicionais.

15.2 O vencedor deverá apresentar Laudo de vigilância Sanitária atestando a qualidade dos produtos minimamente processados.

16. DAS RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES

16.1 Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, e que possuam autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, à pena de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, bem como às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

16.2 O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no projeto de venda (Anexo I do presente edital), o padrão de identidade e da qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pelo responsável pela alimentação escolar.

16.3 O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos neste chamamento público, durante o período de vigência do contrato.

16.4 O fornecedor compromete-se a entregar os gêneros alimentícios diretamente nos locais, de acordo com o cronograma fornecido pela Central de Alimentação e Coordenadoria da Educação.

17. DAS PENALIDADES

17.1 Poderão ser aplicadas a Contratada, em caso de descumprimento a alguma das condições e exigências estipuladas neste edital, às seguintes penalidades, dentre outras:

17.1.1 Advertência: sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para as quais tenham concorrido, e desde que ao caso não se aplique as demais penalidades.

17.1.2 Pela recusa injustificada em entregar o produto, a empresa estará sujeita à multa diária de 1% (um por cento), calculada sobre o valor adjudicado até o limite de 10% (dez por cento);

17.1.3 O atraso superior a 30 (trinta) dias caracteriza inexecução total, acarretando a suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com esta Administração num prazo de até dois anos.

17.2 Seremos facultados a licitante o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações sujeitas às penalidades previstas neste edital.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 A apresentação da proposta pela licitante implica aceitação deste edital, bem como das normas legais que regem a matéria e, se porventura a licitante for declarada vencedora, ao cumprimento de todas as disposições contidas nesta licitação.

18.2 Os documentos apresentados na forma de cópias reprográficas deverão estar autenticados, podendo ser autenticado pelo Setor de Compras.

18.4 Servidores Municipais, assim considerados aqueles do artigo 84, "caput" e parágrafo 1º da Lei nº 8.666/93, estão impedidos de participar deste Chamamento Público, por determinação do artigo 9º, inciso III, da Lei nº 8.666/93.

18.5 Todos os documentos deverão ser apresentados, se possível, em folhas tamanho A4.

18.6 Os envelopes não abertos contendo a documentação dos licitantes ficarão em posse da Comissão de licitações, à disposição das mesmas, **pelo prazo de 30 (trinta) dias corridos** após a conclusão da licitação. Ao término deste prazo os mesmos serão destruídos.

19. DOS ANEXOS

19.1 Fazem parte integrante deste edital:

19.1.1 Anexo I - Descrição detalhada dos gêneros alimentícios (especificações e quantidades estimadas dos produtos)

19.1.2 Anexo II - Locais de entrega dos gêneros alimentícios

19.1.3 Anexo III - Modelo da proposta comercial (Projeto de Venda).

19.1.4 Anexo IV - Termo de Recebimento

19.1.5 Anexo V - Modelo do Contrato.



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100
CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
www.guaira.sp.gov.br e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



RENATO CÉSAR MOREIRA
PREFEITO EM EXERCÍCIO
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 12/2017 - DISPENSA Nº 34/2017

PROCESSO Nº 98/2017 - EDITAL Nº 98/2017

RETI RATIFICADO

ANEXO I
DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2017

ITENS	QTD.	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	MARCA (SE HOUVER)	PREÇO MÉDIO TOTAL R\$
01	960 KG EMBALAGEM 01 KG	ABÓBORA CABOTIÁ: descascada, higienizada, embalada à vácuo cortadas em cubos, em embalagem plástica de polietileno, pesando 1 kg. A embalagem deve conter rótulo, tendo as seguintes informações: Lista de ingredientes, Peso líquido, Identificação de origem: Nome e endereço do fabricante, Identificação do lote, Prazo de validade.		8.473,92
02	981 KG	ABOBRINHA VERDE: de elevada qualidade, apresentar uniformidade quanto ao tamanho. Cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por isentos. Não conter corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas obedecendo a LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. Isento de sujidades, parasitas e larvas.		4.701,933
03	697 KG	ACELGA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e a aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a LEGISLAÇÃO VIGENTE.		4.528,409
04	1.266 KG	ALFACE: elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.		13.499,358
05	300 KG	BATATA DOCE: Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não		1.238,10



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100

CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo

Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



		podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
06	350 KG	BERINJELA: 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. Intacta e limpa.		1.451,45
07	800 KG	BETERRABA SEM FOLHA EXTRA: Tamanho uniforme. Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer às seguintes condições: serem de colheita recente, serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência, estarem livres de enfermidades, estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto às características microbiológicas, devem obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.		3.797,60
08	660 KG	BRÓCOLIS: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe é constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, 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 conformação e a sua aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, estarem isentas de parasitas e larvas.		7.807,80
09	408 KG	CEBOLINHA: Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade; estar livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos.		8.418,264
10	1.500 KG	CENOURA EXTRA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência, estarem livres de enfermidades, estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto às características microbiológicas, os tubérculos devem obedecer os padrões CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. Quanto às características microscópicas, não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.		6.690,00
11	200 KG	CHICÓRIA: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente		2.192,00



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100

CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo

Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



		desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
12	500 KG	CHUCHU: Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os legumes deverão obedecer os padrões estabelecidos CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas		2.240,00
13	400 KG	COUVE MANTEIGA: de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos conforme Legislação Vigente. Totalmente livres de sujidades e parasitas.		5.173,20
14	200 KG	ESPINAFRE: Fresco, tamanho e coloração uniformes, ser desenvolvida firme e intacta, isento de materiais terrosos, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, com folhas íntegras, frescas, verde escura e sem sinais de apodrecimento. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos conforme Legislação Vigente. Totalmente livres de sujidades e parasitas.		3.760,00
15	1.500 KG Embalagens pesando aproximadamente 10 kg	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: sem pele e sem espinha, íntegra limpa, de primeira qualidade, congelados em embalagens plásticas. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF ou SISP e data de produção e validade. Embalagens pesando aproximadamente 10 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta		60.390,00
16	350 KG	JILÓ: Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos		2.028,95



		nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características Microbiológicas: ausências de sujidades, parasitas e larvas e larvas, conforme Legislação Vigente.		
17	15.000 LITROS	LEITE PASTEURIZADO TIPO B: Leite “in-natura”, resfriado. Embalagem: saco de polietileno, contendo peso líquido de 01 (um) litro. Rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente. Deve ser transportado em carro refrigerado. A proponente deverá entregar em transporte fechado, com estrados (Portaria nº CVS-15 de 07/11/1991-Portaria CVS-6 de 10/03/99). Validade mínima: 03 (três) dias. A empresa deverá apresentar a ficha técnica autenticada e o registro no Ministério da Agricultura, além do laudo de análise de Laboratório de Notoriedade Pública (Microbiológica e físico-química) com data não superior a 06 (seis) meses. Na entrega do produto, data máxima de fabricação 01 (um) dia.		53.505,00
18	800 KG	LIMÃO TAITI: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da 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. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme.		4.434,40
19	4.000 KG	MAMÃO FORMOSA: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da 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. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE.		20.588,00
20	1.510 KG embalagem plástica de polietileno pesando 1 kg	MANDIOCA DESCASCADA: Congelada e higienizada, embalada cortadas em toletes, em embalagem plástica de polietileno, pesando 1 kg. A embalagem deve conter rótulo, tendo as seguintes informações: Lista de ingredientes, Peso líquido, Identificação de origem: Nome e endereço do fabricante, Identificação do lote e Prazo de validade.		9.7665,17
21	15.780 KG	MELANCIA EXTRA: Peso médio 10 kg Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau de maturação ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem		47.608,26



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100

CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo

Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



		danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
22	2.000 KG	MILHO VERDE EM ESPIGA: Frescos de ótima qualidade, espigas descascadas, embalados em sacos plásticos transparentes, macio de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação, sabor e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Espigas com peso e tamanho padrão.		12.986,00
23	700 KG	PEPINO: de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita ser manipulado, transportado e consumido. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução vigente.		3.696,00
24	191 KG	PIMENTÃO VERDE: Fruto de plantas sãs, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos. Com aspectos típicos da variedade, aroma e sabor. Não serão permitidos perfurações, cortes e estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ser de colheita recente, uniformes no tamanho e cor. Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica.		1.591,603
25	300 KG	QUIABO: Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os legumes deverão obedecer os padrões estabelecidos CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.		2.199,00
26	200 KG	RABANETE: de 1ª qualidade, raiz firme, de tamanho médio, sem folhas, cor característica, livre de enfermidades, sem pontos murchos ou perfurações. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE.		1.826,60
27	2.154 KG	REPOLHO EXTRA: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.		6.354,30



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100
CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
www.guaيرا.sp.gov.br e-mail: compras@guaيرا.sp.gov.br



28	257 KG	RÚCULA: elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.	3.374,41
29	331 KG	SALSINHA: Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade; estar livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos.	6.884,80
30	3545 KG	TOMATE: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura” ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo imediato e intermediário. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação e características sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.	21.613,865
31	780 KG	VAGEM COMUM CURTA EXTRA: Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduos de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca. características sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.	8.811,66
32	213 KG	ALMEIRÃO: elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela Legislação Vigente. Não apresentar parasitas e larvas.	2.512,761
TOTAL ESTIMADO			344.142,81



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100
CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
www.guaira.sp.gov.br e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 12/2017 - DISPENSA Nº 34/2017

PROCESSO Nº 98/2017 - EDITAL Nº 98/2017

RETI RATIFICADO

ANEXO II - LOCAIS DE ENTREGA

Central de Alimentação Avenida - 11 nº 670 - Bairro Centro e nas demais Unidades:

C.E.M.E.I.s:

Eunisse Esperancini Moreira Rua 5, nº 1320 - Aniceto;
Áurea Mendes - Av. 25, nº 240 - Bom Jesus;
Eduel Lelis Garcia Tavares - Av. 29, nº 1805 - COHAB I;
Teresa Monteiro Braga - Rua Fouad G. Jabour, nº 600 - COHAB II;
Moacir Garcia Prado - Rua 12, nº 55 - Centro;
Nerylde Gomes Silva Garcia - Rua 34, nº 152 - Vila Aparecida;

C.E.I.s:

Dirce Barros Lelis - Av. 21, nº 2030 - João Vaccaro,
Dr. Waldemar Chubaci - Av. 3 - Aniceto,
Nilce Fugió Akashi - Rua 16-B, nº 1248,
Olga Abdala Jabbour - Rua 6, nº - Jardim Eldorado,
Josefina Rawagnani - Av. 22, nº 105 - Centro,

CECONS:

Vera Vitali - Av. 1 A, nº 2000 - Bairro José Pugliesi,
José Pugliesi - Rua 6, nº. 1110 - Centro,
Ramize Elias - Rua 10, nº 20 - Centro,
Centro Social Urbano (CSU) - Rua 28, sem numero - Bairro Jardim Paulista;

Escolas Municipais:

Francisco Gomes de Souza, Rua 16 nº 395 - Centro;
Vicencina Vacaro Morsoleto, rua Marginal do Lago, nº 1000 - Lago Maracá;
Padre Mario Lano, av. 31 nº 1860 - B. COHAB I;

Escolas Estaduais:

Zezinho Portugal, av. 21 nº 386 - Centro;
Enoch Garcia Leal, av. 7 nº 1040 - Centro;
Dalva Lelis Garcia Prado, av. 25 nº 1595 - B. Vila Aparecida



CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 12/2017 - DISPENSA Nº 34/2017

PROCESSO Nº 98/2017 - EDITAL Nº 98/2017

RETI RATIFICADO

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Itens	QTD.	Especificação detalhada dos Gêneros Alimentícios	MARCA (SE HOVER)	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
01	960 KG EMBALAGEM 01 KG	ABÓBORA CABOTIÁ: descascada, higienizada, embalada à vácuo cortadas em cubos, em embalagem plástica de polietileno, pesando 1 kg. A embalagem deve conter rótulo, tendo as seguintes informações: Lista de ingredientes, Peso líquido, Identificação de origem: Nome e endereço do fabricante, Identificação do lote, Prazo de validade.			
02	981 KG	ABOBRINHA VERDE: de elevada qualidade, apresentar uniformidade quanto ao tamanho. Cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por isentos. Não conter corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas obedecendo a LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. Isento de sujidades, parasitas e larvas.			
03	697 KG	ACELGA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e a aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
04	1.266 KG	ALFACE: elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.			
05	300 KG	BATATA DOCE: Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
06	350 KG	BERINJELA: fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades,			



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100

CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo

Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



		insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Intacta e limpa.			
07	800 KG	BETERRABA SEM FOLHA EXTRA: Tamanho uniforme. Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer às seguintes condições: serem de colheita recente, serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência, estarem livres de enfermidades, estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto às características microbiológicas, devem obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.			
08	660 KG	BRÓCOLIS: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe é constituída por brócolis 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 conformação e a sua aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, estarem isentas de parasitas e larvas.			
09	408 KG	CEBOLINHA: Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade; estar livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos.			
10	1.500 KG	CENOURA EXTRA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência, estarem livres de enfermidades, estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto às características microbiológicas, os tubérculos devem obedecer os padrões CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. Quanto às características microscópicas, não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.			
11	200 KG	CHICÓRIA: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade externa			



		anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
12	500 KG	CHUCHU: Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os legumes deverão obedecer os padrões estabelecidos CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas			
13	400 KG	COUVE MANTEIGA: de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos conforme Legislação Vigente. Totalmente livres de sujidades e parasitas.			
14	200 KG	ESPINAFRE: Fresco, tamanho e coloração uniformes, ser desenvolvida firme e intacta, isento de materiais terrosos, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, com folhas íntegras, frescas, verde escura e sem sinais de apodrecimento. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos conforme Legislação Vigente. Totalmente livres de sujidades e parasitas.			
15	1.500 KG Embalagens pesando aproximadamente 10 kg	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: sem pele e sem espinha, íntegra limpa, de primeira qualidade, congelados em embalagens plásticas. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária SIF ou SISP e data de produção e validade. Embalagens pesando aproximadamente 10 kg, lacradas de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento com temperatura de -12°C ou inferior a esta			
16	350 KG	JILÓ: Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características Microbiológicas: ausências de sujidades, parasitas e larvas e			



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100

CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo

Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



		larvas, conforme Legislação Vigente.			
17	15.000 LITROS	LEITE PASTEURIZADO TIPO B: Leite “in-natura”, resfriado. Embalagem: saco de polietileno, contendo peso líquido de 01 (um) litro. Rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente. Deve ser transportado em carro refrigerado. A proponente deverá entregar em transporte fechado, com estrados (Portaria nº CVS-15 de 07/11/1991-Portaria CVS-6 de 10/03/99). Validade mínima: 03 (três) dias. A empresa deverá apresentar a ficha técnica autenticada e o registro no Ministério da Agricultura, além do laudo de análise de Laboratório de Notoriedade Pública (Microbiológica e físico-química) com data não superior a 06 (seis) meses. Na entrega do produto, data máxima de fabricação 01 (um) dia.			
18	800 KG	LIMÃO TAITI: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da 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. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme.			
19	4.000 KG	MAMÃO FORMOSA: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da 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. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
20	1.510 KG embalagem plástica de polietileno pesando 1 kg	MANDIOCA DESCASCADA: Congelada e higienizada, embalada cortadas em toletes, em embalagem plástica de polietileno, pesando 1 kg . A embalagem deve conter rótulo, tendo as seguintes informações: Lista de ingredientes, Peso líquido, Identificação de origem: Nome e endereço do fabricante, Identificação do lote e Prazo de validade.			
21	15.780 KG	MELANCIA EXTRA: Peso médio 10 kg Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau de maturação ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
22	2.000 KG	MILHO VERDE EM ESPIGA: Frescos de ótima qualidade, espigas descascadas, embalados em sacos plásticos transparentes, macio de coloração uniforme, aroma, cor e sabor			



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100

CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo

Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



		típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação, sabor e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Espigas com peso e tamanho padrão.			
23	700 KG	PEPINO: de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita ser manipulado, transportado e consumido. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução vigente.			
24	191 KG	PIMENTÃO VERDE: Fruto de plantas sã, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos. Com aspectos típicos da variedade, aroma e sabor. Não serão permitidos perfurações, cortes e estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ser de colheita recente, uniformes no tamanho e cor. Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica.			
25	300 KG	QUIABO: Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os legumes deverão obedecer os padrões estabelecidos CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
26	200 KG	RABANETE: de 1ª qualidade, raiz firme, de tamanho médio, sem folhas, cor característica, livre de enfermidades, sem pontos murchos ou perfurações. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
27	2.154 KG	REPOLHO EXTRA: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
28	257 KG	RÚCULA: elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.			



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100

CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo

Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”

www.guaira.sp.gov.br

e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



29	331 KG	<u>SALSINHA:</u> Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade; estar livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos.			
30	3545 KG	<u>TOMATE:</u> Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura” ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação e características sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
31	780 KG	<u>VAGEM COMUM CURTA EXTRA:</u> Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduos de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca. características sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
32	213 KG	<u>ALMEIRÃO:</u> elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela Legislação Vigente. Não apresentar parasitas e larvas.			



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100
CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo
Paço Municipal "Messias Cândido Faleiros"
www.guaira.sp.gov.br e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 12/2017 - DISPENSA Nº 34/2017

PROCESSO Nº 98/2017 - EDITAL Nº 98/2017

RETI RATIFICADO

**ANEXO IV
TERMO DE RECEBIMENTO**

1. Atesto que (nome da Entidade Executora) _____				
_____, CNPJ Nº _____, representada por (nome do representante legal) _____				
CPF Nº _____ recebeu em ____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ do(s) nome(s) do(s) fornecedor(es) _____ os produtos abaixo relacionados:				
2. Produto	3. Quantidade	4. Unidade	5. Valor Unitário	6. Valor Total (*)
7. Totais				
(*) Anexar notas fiscais				
8. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ _____ (_____).				
Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.				

_____, ____ de _____ de 2017

Representante da Entidade Executora

Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: _____
Entidade Articuladora



ANEXO V

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 12/2017

DISPENSA Nº 34/2017

PROCESSO Nº 98/2017

EDITAL Nº 98/2017

CONTRATADA: XXXX

CNPJ Nº XXXX

CONTRATO Nº XXXX/2017

DATA ASSINATURA DO CONTRATO: XXXX de XXXX DE 2017

VALOR DO CONTRATO: R\$ XXXX

VIGÊNCIA: 08 (OITO) MESES

OBJETO: AQUISIÇÃO DE LEITE E HORTIFRUTI DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O MUNICÍPIO DE Guaíra/SP, situada na Avenida Gabriel Garcia Leal, Nº 676, inscrita no CNPJ sob Nº 48.344.014/0001-59 doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada Prefeito Municipal, EM EXERCÍCIO, Sr. **RENATO CÉSAR MOREIRA**, portador do RG nº 18.196.070-9 e CPF nº 196.414.128-17, residente e domiciliado à Rua 8, nº 0155 - Bairro: Vivendas do Bom Jardim, Guaíra/SP, e de outro lado a empresa **XXXX** (nome do grupo formal) com sede à **XXXX**, Nº **XXXX**, em **XXXX**/UF, inscrita no CNPJ sob Nº **XXXX**, ou fornecedores do grupo informal (nomear todos e Nº CPF), doravante denominado (a) **CONTRATADO (A)**, fundamentados nas disposições Lei Nº 11.947, de 16/06/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 12/2017 resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE LEITE E HORTIFRUTI DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, de acordo com a chamada pública Nº 12/2017, 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 no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA

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 da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

CLÁUSULA QUINTA:

O início da entrega dos gêneros alimentícios será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida.

- a. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a chamada pública Nº 12/2017
- b. O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.

CLÁUSULA SEXTA:

a. Grupo Formal: 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\$ _____ (_____)



b. Grupo Informal: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, cada CONTRATADO (A) receberá o valor (descrever todos os contratados e os respectivos valores de venda), totalizando ____ (valor total do projeto de venda).

CLÁUSULA SÉTIMA:

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:

As despesas decorrentes deste certame correrão por conta do orçamento de 2017, nas seguintes dotações orçamentárias: 12.361.0008.2031 - Merenda Escolar Fundamental e 12.365.0008.2031 e 12.365.0008.2031 Merenda Escolar Infantil.

CLÁUSULA NONA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% 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:

Nos casos de inadimplência da CONTRATANTE, proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei Nº 11.947, de 16/06/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DOZE:

O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 05 (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:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento, 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:

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:

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.

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:

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:

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:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública Nº 03/2013, pela Resolução CD/FNDE Nº 38, de 16/07/2009, pela Lei Nº 11.947, de 16/06/2009, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DEZENOVE:

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

CLÁUSULA VINTE:

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 fac-símile transmitido pelas partes ou emails.

CLÁUSULA VINTE E UM:

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. Qualquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VINTE E DOIS:

O presente contrato vigorará por 08 (oito) meses a partir da sua assinatura, ou antes, caso haja término da quantidade adquirida.

Parágrafo Primeiro - O contrato poderá ser prorrogado quando houver necessidade, mediante consentimento de ambas as partes e existência de saldo remanescente.

CLÁUSULA VINTE E TRÊS:

É competente o Foro da Comarca de Guaíra 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.

Guaíra/SP, XXXX de XXXX de 2017

CONTRATANTE

CONTRATADO



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100
CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo
Paço Municipal "Messias Cândido Faleiros"
www.guaira.sp.gov.br e-mail: compras@guaira.sp.gov.br



**CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS
CADASTRO DO RESPONSÁVEL**

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 12/2017

DISPENSA Nº 34/2017

PROCESSO Nº 98/2017

EDITAL Nº 98/2017

CONTRATADA: XXXX

CNPJ Nº XXXX

CONTRATO Nº XXXX/2017

DATA ASSINATURA DO CONTRATO: XXXX de XXXX DE 2017

VALOR DO CONTRATO: R\$ XXXX

VIGÊNCIA: 08 (OITO) MESES

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE LEITE E HORTIFRUTI DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Nome: FAVOR APAGAR E PREENCHER
Cargo: FAVOR APAGAR E PREENCHER
RG nº e CPF nº FAVOR APAGAR E PREENCHER
Endereço: FAVOR APAGAR E PREENCHER
Telefone: FAVOR APAGAR E PREENCHER
e-mail pessoal: FAVOR APAGAR E PREENCHER

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Nome: RENATO CÉSAR MOREIRA
RG nº e CPF nº FAVOR APAGAR E PREENCHER
Cargo: Prefeito Municipal em Exercício
Endereço: FAVOR APAGAR E PREENCHER
Telefone: FAVOR APAGAR E PREENCHER
e-mail pessoal: renatocesmoreira@gmail.com

(*) Não deve ser o endereço do Órgão e/ou Poder. Deve ser o endereço onde poderá ser encontrado(a), caso não esteja mais exercendo o mandato ou cargo.

Guaíra/SP, **XXXX** de **XXXX** de 2017

RENATO CÉSAR MOREIRA
PREFEITO MUNICIPAL
EM EXERCÍCIO

NOME: **FAVOR APAGAR E PREENCHER**
RG nº: **FAVOR APAGAR E PREENCHER**
CPF nº: **FAVOR APAGAR E PREENCHER**



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100
CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
www.guaيرا.sp.gov.br e-mail: compras@guaيرا.sp.gov.br



**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS**

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 12/2017

DISPENSA Nº 34/2017

PROCESSO Nº 98/2017

EDITAL Nº 98/2017

CONTRATADA: XXXX

CNPJ Nº XXXX

CONTRATO Nº XXXX/2017

DATA ASSINATURA DO CONTRATO: XXXX de XXXX DE 2017

VALOR DO CONTRATO: R\$ XXXX

VIGÊNCIA: 08 (OITO) MESES

OBJETO: AQUISIÇÃO DE LEITE E HORTIFRUTI DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ADVOGADO(S): (*) _____

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual nº 709, de 14 de janeiro de 1993, precedidos de mensagem eletrônica aos interessados.

GUAÍRA/SP - XXXX DE XXXX DE 2017

CONTRATANTE

Nome e cargo: RENATO CÉSAR MOREIRA

e-mail pessoal: renatocesmoreira@gmail.com

Assinatura: _____

CONTRATADA

Nome e cargo: _____ **FAVOR APAGAR E PREENCHER**

e-mail institucional: _____ **FAVOR APAGAR E PREENCHER**

e-mail pessoal: _____ **FAVOR APAGAR E PREENCHER**

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído



MUNICÍPIO DE GUAÍRA
Av. Gabriel Garcia Leal nº 676 - Fone: (17) 3332-5100
CEP - 14.790-000 - Guaíra - Estado de São Paulo
Paço Municipal “Messias Cândido Faleiros”
www.guaيرا.sp.gov.br e-mail: compras@guaيرا.sp.gov.br



**CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS
DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TRIBUNAL**

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 12/2017

DISPENSA Nº 34/2017

PROCESSO Nº 98/2017

EDITAL Nº 98/2017

CONTRATADA: XXXX

CNPJ Nº XXXX

CONTRATO Nº XXXX/2017

DATA ASSINATURA DO CONTRATO: XXXX de XXXX DE 2017

VALOR DO CONTRATO: R\$ XXXX

VIGÊNCIA: 08 (OITO) MESES

OBJETO: AQUISIÇÃO DE LEITE E HORTIFRUTI DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Guaíra/SP, **XXXX** de **XXXX** de 2017

CONTRATANTE

Nome e cargo: RENATO CÉSAR MOREIRA

e-mail pessoal: renatocesmoreira@gmail.com

Assinatura: _____

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.