



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2024

Processo nº 040/2024

Edital nº 037/2024

CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2024 para a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. Base jurídica: Lei Federal nº 11.947/09 e Resoluções nº 04/2015 do FNDE – Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, e, Lei Federal nº 14.133/21 e posteriores alterações.

Em atendimento ao comunicado GP n. 03/2024 emitido pelo TCESP, a origem informa: nos termos do disposto no art. 187 da Lei 14.133/2021 aplicam-se ao presente certame os seguintes regulamentos expedidos pela União:

Decreto Federal nº 11.878/24, que regulamenta o art. 79 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o procedimento auxiliar de credenciamento para a contratação de bens e serviços, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.
https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2024/decreto/d11878.htm

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARITINGA**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, com sede a Rua Romeu Marsico nº200, centro, inscrita no CNPJ sob nº 72.130.818/0001-30, representada neste ato pelo Prefeito Municipal em Exercício, o Senhor Luciano José de Azevedo, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o dispositivo no Art. 14 da Lei 11.947/2009 e na Resolução nº 04/2015 do FNDE, através da Secretaria Municipal de Educação, comunica que se acha aberta **CHAMADA PÚBLICA** para a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, às Unidades da Rede Municipal e Estadual de Ensino.

Os produtores individuais e grupos formais/informais deverão apresentar a documentação para habilitação e o Projeto de Venda até **as 17h00 do dia 30 de setembro de 2024**, no



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

Departamento de Licitações, localizada no Paço Municipal sito à Rua Romeu Marsico, nº 200 – Centro.

Os interessados poderão retirar o Edital completo por meio do sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Taquaritinga (www.taquaritinga.sp.gov.br/transparencia/licitacoes).

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente **CHAMADA PÚBLICA** é o da aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações e quantidades contidas neste Edital.

1.2 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria aos locais de entrega, devendo agendá-la junto a Central de Alimentação Municipal – CAM, localizada no Horto Florestal – Vicinal Adail Nunes da Silva, s/nº, fone: (16) 3252-5418. A visita poderá ser feita por responsável da proponente, devidamente credenciado, acompanhado pelo representante do órgão interessado, que, por sua vez, expedirá atestado pertinente ao ato. Este documento fará parte integrante do envelope “habilitação”.

1.3 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

1.4 É recomendada a vistoria do local, onde serão entregues os produtos por representante legal devidamente qualificado para esse fim, para que se tenha um melhor conhecimento do escopo dos serviços.

1.5 A vistoria prévia constitui condição para auxílio na confirmação do quantitativo de materiais que serão utilizados durante a execução do contrato, bem como para avaliação das áreas, visto que não serão aceitas quaisquer alegações posteriores de desconhecimento das condições dos locais em que serão entregues os produtos para omissão de obrigações contratuais ou das exigências contidas neste documento.

1.6 Na opção da não realização da vistoria, a Empresa deverá apresentar uma declaração, que pode apresentar o formato do Anexo IX, de que possui pleno conhecimento do local onde serão entregues os produtos, e de suas peculiaridades, não podendo alegar futuramente desconhecimentos das condições do local de entrega dos produtos, em favor de eventuais pretensões de acréscimo dos preços propostos.

1.7 A vistoria prévia é facultativa, devido ao fato da mesma ser um direito do licitante e não sua obrigação, amparado pela razoabilidade, conforme se depreende do trecho do voto do Ministro Relator do Acórdão 409/2006 TCU – Plenário, a saber:

"(...) as empresas que exercerem o direito de vistoria disporão de condições muito superiores para quantificação do valor do serviço, mas deve ficar à escolha da interessada decidir se prefere arcar com o



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

ônus de tal operação ou assumir os riscos de uma avaliação menos acurada. O direito à opção é mais relevante no caso de empresas não localizadas em Brasília, para as quais os custos envolvidos em um vistoria in loco podem ser significativos em relação ao total do serviço. (...) Em todo caso, a empresa que decidir não realizar a vistoria e eventualmente, subestimar sua proposta estará incorrendo em risco típico do seu negócio, não podendo, futuramente, opô-lo contra a Administração para eximir-se de qualquer obrigação assumida ou para rever os termos do contrato que vier a firmar".

1.8 Caso a empresa opte por realizar a vistoria, deverá apresentar Atestado de Visita – conforme Anexo II, preferencialmente em papel timbrado da mesma e visada pelo servidor designado, de que compareceu e vistoriou os locais onde serão entregues os produtos, e que tomou conhecimento de todos os detalhes que se farão necessários à apresentação de sua proposta.

1.9 PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND	QTD
01	ABACATE	464372	Kg	700
02	ABOBRINHA BRASILEIRA ORGÂNICA	463752	Kg	1.000
03	ABOBRINHA BRASILEIRA	463751	Kg	3.300
04	ACELGA	463818	Kg	100
05	ALFACE ORGÂNICO	49196	Kg	1.000
06	ALFACE	16500	Kg	16.500
07	ALMEIRÃO	49199	Kg	100
08	BANANA MAÇA	464376	Kg	10.500
09	BATATA DOCE BIOFORTICADA	463753	Kg	2.100
	(SEMELHANTE)			
10	BATATA DOCE BRANCA OU ROXA	49202	Kg	1.000
11	BERINJELA ORGÂNICA	49204	Kg	1.000
12	BERINJELA	49203	Kg	100
13	BETERRABA ORGÂNICA	49206	Kg	600
14	BETERRABA	49205	Kg	100
15	BRÓCOLIS ORGÂNICO	49208	Kg	1.000
16	BRÓCOLIS RAMOSO/ NINJA EXTRA	463837/463838	Kg	5.200
17	CEBOLA DE CLASSIFICAÇÃO MÉDIA	463781	Kg	4.400
18	CEBOLINHA MAÇO INDUSTRIAL ORGÂNICO	463880	Kg	100
19	CEBOLINHA MAÇO INDUSTRIAL	615260	Kg	175
20	CENOURA EXTRA GRAUDA ORGÂNICO	463774	Kg	200
21	CHICÓRIA	463821	Kg	100
22	CHUCHU TIPO I	463778	Kg	7.750
23	COUVE FLOR EXTRA SEM FOLHAS	463831	Kg	1.750
24	COUVE MANTEIGA ESPECIAL	49217	Kg	1.700
25	FEIJÃO CARIOCA	464553	Kg	17.500
26	LARANJA LIMA	464394	Kg	21.000
27	LIMÃO TAITI	464398	Kg	3.500
28	MAMÃO FORMOSA ESPECIAL	464405	Kg	25.700
29	MANDIOCA MÉDIA AMARELA – PROCESSADA SEM CASCA	463795	Kg	7.220
30	MANGA PALMER	464407	Kg	30.550
31	MELANCIA ESPECIAL	464418	Kg	8.000
32	MILHO VERDE ORGANICO	463797(SIMILAR)	Kg	800



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

33	MILHO VERDE	463797	Kg	9.300
34	PEPINO CAIPIRA ORGÂNICO	463810	Kg	300
35	PIMENTA DEDO DE MOÇA	463924	Kg	50
36	PIMENTÃO AMARELO EXTRA A	463802	Kg	580
37	PIMENTÃO VERDE EXTRA A	463812	Kg	590
38	PIMENTAO VERMELHO EXTRA A	463811	Kg	580
39	REPOLHO VERDE LISO ESPECIAL	481121	Kg	4.500
40	REPOLHO VERDE LISO ORGANICO	467414	Kg	1.000
41	RUCULA	463826	Kg	100
42	SALSA MAÇO INDUSTRIAL ORGÂNICA	463886	Kg	100
43	SALSA MAÇO INDUSTRIAL	615267	Kg	350
44	TANGERINA TIPO CRAVO	464437 (SIMILAR)	Kg	8.000
45	TANGERINA TIPO MURCOTE	464437	Kg	26.000
46	TANGERINA TIPO PONKAN	464436	Kg	26.000
47	TOMATE CEREJA	463803	Kg	1.750
48	TOMATE ORGÂNICO	606442	Kg	2.500
49	TOMATE	463806	Kg	14.000

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. Para os pagamentos devidos em função das contratações decorrentes desta **CHAMADA PÚBLICA**, responderão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

FICHA	CATEGORIA ECONÔMICA	FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	FONTE DE RECURSOS
158	3.3.90.30.00	12.306.0004.2002	ESTADUAL
159	3.3.90.30.00	12.306.0004.2002	FEDERAL

3. PREPARAÇÃO DO ENVELOPE Nº 1 - HABILITAÇÃO

3.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 04 de 02 de abril de 2015.

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

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

- I - A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - O extrato da DAP/CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

dias;

- III - A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- IV - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (Anexo IV);
- V - O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, conforme Anexo V (modelo da Resolução FNDE n.º 4/2015);

DECLARAÇÃO COMPLEMENTAR:

- VI - Declaração de capacidade de produção e transporte;
- VII - Atestado de visita aos locais de entrega, nos moldes do Anexo II ou Declaração de Dispensa de Vistoria, conforme Anexo IX;
- VIII - Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e outros requisitos, conforme anexo V.

3.3 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

- I - A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF de cada agricultor participante;
- II - O extrato da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- IV - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda. (ANEXO VI)

DECLARAÇÃO COMPLEMENTAR:

- V - Declaração de capacidade de produção e transporte;
- VI - Atestado de visita aos locais de entrega, nos moldes do Anexo II ou Declaração de Dispensa de Vistoria, conforme Anexo IX;
- VII - Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e outros requisitos, conforme anexo V.

3.4 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

- I - A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - O extrato da DAP/CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; (ANEXO VI)
- VI - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus Cooperados/associados. (ANEXO VII)
- VII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

3.5 Informações adicionais sobre a documentação do Envelope nº 1 – Habilitação:

- a) A documentação poderá ser apresentada no original ou por qualquer processo de cópia desde que autenticada por Cartório competente ou mesmo cópia simples acompanhada do original para que seja conferida, no ato de sua apresentação, por membro da Comissão Permanente de Licitação.
- b) Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitações de documentos” em substituição aos documentos aqui exigidos.
- c) na hipótese de não constar prazo de validade nos documentos apresentados, serão aceitos como válidos os emitidos até 90 (noventa) dias anteriores à data marcada para a abertura dos envelopes.
- d) **TRATANDO-SE DE PROCURADOR**, o instrumento público de procuração ou de instrumento particular com assinatura do representante, do qual constem poderes específicos para praticar atos da chamada pública, bem como praticar todos os demais atos pertinentes a este certame.

3.6 O envelope nº 1 – Habilitação deverá ser entregue fechado, indevassável, contendo na sua parte externa as seguintes informações:

ENVELOPE Nº. 1 - HABILITAÇÃO CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2024
IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE (razão social/nome, endereço, telefone)



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

4. PREPARAÇÃO DO ENVELOPE Nº 2 – PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo II (modelo da Resolução FNDE n.º 004/2015).

4.2. A relação dos proponentes e dos projetos de venda será registrada em ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado e os selecionados serão convocados para assinatura dos contratos.

4.3 - Os projetos de venda a serem contratados serão selecionados conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução FNDE n.º 004/2015.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP/CAF jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5 Na ausência ou desconformidade de qualquer documento constatada na abertura dos envelopes de habilitação, poderá ser concedida abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise de Comissão Julgadora.

ENVELOPE Nº. 2 – PROJETO DE VENDA CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2024
IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE (razão social/nome, endereço, telefone)

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados 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.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção: I – O

grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP/CAF Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP/CAF Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP/CAF Física);

Caso a Unidade Executora não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

5.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP/CAF Jurídica.

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

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

7.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de acordo com a solicitação do Setor de Merenda Escolar, nos termos do Anexo I.

8. PAGAMENTO

8.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência anexo a este Edital.

9. DAS RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES

9.1. Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, e que possuem 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.

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

9.3. O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública, durante o período de vigência do contrato.

9.4. O fornecedor compromete-se a entregar os gêneros alimentícios diretamente no local, de acordo com o cronograma fornecido pelo departamento responsável.

9.5. O fornecedor compromete-se a manter durante toda a vigência do contrato as condições de habilitação que ensejaram sua contratação.

10. CRITÉRIO PARA DEFINIÇÃO DOS PREÇOS DE AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

10.1 A presente Chamada Pública adotará como critério os preços médios dos gêneros alimentícios apurados através de pesquisa realizada pelo Setor de Licitações, constantes do Anexo I – Termo de Referência.

11. DAS PENALIDADES

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

11.1.1 Advertência: sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para as quais



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

tenham concorrido, e desde que ao caso não se aplique as demais penalidades.

11.1.2 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);

11.1.3 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.

11.2 É facultado à 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.

12. DO REAJUSTE

12.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contados a partir da data limite para apresentação das propostas.

12.2 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contados a partir da data limite para apresentação das propostas.

12.3 Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice INPC (índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.4 O reajuste será precedido de solicitação do contratado.

12.5 A concessão do reajuste de preços dos contratos deverá ser autorizada pelo gestor da Unidade Demandante.

12.6 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.7 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

12.8 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

12.9. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.10. O reajuste será realizado por termo aditivo.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

13.DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 O presente Edital poderá ser obtido preferencialmente através do sítio <https://www.taquaritinga.sp.gov.br/transparencia/licitacoes> , ou ainda através do e-mail licitacaoecompras@taquaritinga.sp.gov.br e junto ao Setor de Licitações no horário das 7h30min às 17h00min, de segunda a sexta-feira, pelo telefone (16) 3253-1826.

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

13.2 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/CAF/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/CAF/Ano/P.ex.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP/CAF jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP/CAF jurídica x R\$ 40.000,00.

12.3 A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como da Lei 14.133/21.

13.4 Será competente o Foro da Comarca de Taquaritinga, Estado de São Paulo, para dirimir dúvidas oriundas deste Edital, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado seja.

13.5 Integram ao presente Edital os seguintes anexos:

13.5.1 Anexo I- Termo de Referência

13.5.1.1 Apêndice do Termo de Referência – Estudo Técnico Preliminar

12.5.2 ANEXO II – ATESTADO DE VISITA

12.5.3 ANEXO III – DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

12.5.4 ANEXO IV -MINUTA DO CONTRATO



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

12.5.5 ANEXO V– MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

12.5.6 ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

12.5.7 ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO – GRUPOS

INFORMAIS

12.5.8 ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO GRUPOS FORMAIS

12.5.9 ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE CONTROLE – GRUPOS FORMAIS

12.5.10 ANEXO X - DECLARAÇÃO CONJUNTA

12.5.11 ANEXO XI – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

12.5.12 ANEXO XII -DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS A DISPOSIÇÃO

DO TCE-SP

Taquaritinga, 05 de setembro de 2024.

LUCIANO JOSÉ DE AZEVEDO
PREFEITO MUNICIPAL EM EXERCÍCIO



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

MODALIDADE: Chamamento Público

FORMA DE CONTRATAÇÃO: Contrato por 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme legislação vigente.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UN.	QTD	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	Abacate Características Gerais: originária de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediató e imediato, sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas. Não conter substância terrosa, sujidade ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidades externas anormais, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentar-se empedrada, tamanho médio e uniforme (padronizada), não deve estar totalmente madura (aparência esverdeada). CATMAT: 464373	464373	Kg	700	3,85	2.697,66
2	Abobrinha brasileira Orgânica Características Gerais: Lisa com polpa intacta e limpa, porte médio/grande de boa qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme típicos da variedade. Isenta de enfermidades físicas e mecânicas oriundos do manuseio e transporte. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidade, material terroso, perfurações, ferrugem	463752	kg	1000	8,62	8.615,00



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato Livre de umidade externa anormal resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas. CATMAT: 463752					
3	Abobrinha brasileira Características Gerais: Lisa com polpa intacta e limpa, porte médio/grande de boa qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme típicos da variedade. Isenta de enfermidades físicas e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidade, material terroso, perfurações, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato Livre de umidade externa anormal resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas. CATMAT: 463751	463751	kg	3.300	6,13	20.236,92
4	Acelga Características Gerais: crespa, em kg, fresca, firme intacta, bem formada, repolhuda, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e	463818	Kg	100	10,04	1.0004,20



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados. CATMAT: 463818					
5	Alface orgânico Características Gerais: crespa ou lisa, em kg, fresca, firme intacta, bem formada, repolhuda, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados. CATMAT: 463845	463845	Kg	1.000	18,60	18.599,20
6	Alface Características Gerais: crespa ou lisa, em kg, fresca, firme intacta, bem formada, repolhuda, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados. CATMAT: 463830	463830	kg	16.500	15,29	252.202,50



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

7	Almeirão Características Gerais: em kg, fresca, firme intacta, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados. CATMAT: 470608	470608	Kg	100	17	1.700,20
8	Banana Maçã Características Gerais: originária de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico da variedade ,com grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato, sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas. não conter substância terrosa, sujidade ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidades externas anormais, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. não apresentar-se empedrada, tamanho médio e uniforme (padronizada), não deve estar totalmente madura (aparência esverdeada). CATMAT: 464376	464376	kg	10.500	10,84	113.841,00
9	Batata doce biofortificada Características Gerais: possui raízes	463753 (similar)	kg	2.100	9,91	20.817,93



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	alongadas, uniformes, do tipo elíptico, com casca vermelho-arroxeadada e superfície lisa. As folhas maduras são cordiformes, o pecíolo e a porção distal da rama são verdes com leve arroxamento. A polpa é alaranjado-intensa devido ao alto teor de beta-caroteno, apresentando em média 115 mg/kg de raiz. O produto deve estar livre de enfermidades, terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho, resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos resistentes preferencialmente de 25 kg. CATMAT:					
10	Batata doce branca ou roxa Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, ser de colheita recente. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho, resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos resistentes preferencialmente de 25 kg. CATMAT: 463753	463753	Kg	1.000	7,20	7.202,50
11	Berinjela Orgânica Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho (MÉDIO), aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de	463766	kg	1.000	7,54	7.540,50



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	enfermidades. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. CATMAT: 463766					
12	Berinjela Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho (MÉDIO), aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. CATMAT: 463764	463764	kg	100	4,15	415,43
13	Beterraba Orgânica Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho (MÉDIO), aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. CATMAT: 463766	463766	Kg	600	9,28	5.568,00
14	Beterraba Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o	463767	kg	100	9,75	975,00



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	tamanho (MÉDIO), aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. CATMAT: 463767					
15	Brócolis Orgânico Características Gerais: parte verde das hortiliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, estarem livres de folhas externas sujas de terra. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.	463847	kg	1.000	19,94	19.937,50
16	Brócolis ramosos / ninja extra Características Gerais: parte verde das hortiliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, estarem livres de folhas externas sujas de terra. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.	463837 RAMOSO 463838 NINJA	kg	5.200	12,98	67.519,92



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

17	Cebola de classificação média: Características Gerais: sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidade, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas. Embalagem preferencialmente em sacos de 20 Kg.	463781	Kg	4.400	8,42	37.048,00
18	Cebolinha maço industrial orgânico Características Gerais: Fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente 1,5 kg.	463880	Kg	100	17,58	1.758,00
19	Cebolinha maço industrial Características Gerais: Fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente 1,5 kg.	615260	kg	175	20,45	3.579,19



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

20	Cenoura extra graúda orgânica Características Gerais: Lisa com polpa intacta, firme e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, rachaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, livre de terra aderente à casca. De colheita recente, com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.	463774	Kg	200	11,38	2.275,14
21	Chicória Características Gerais: em kg, fresca, firme intacta, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.	463821	kg	100	17,06	1.706,40
22	Chuchu Tipo 1 Características Gerais: Liso com polpa firme e intacta, com coloração e tamanho médio, com casca brilhante e limpa, uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, machucaduras, bolores, ferrugem e	463778	Kg	7.750	4,53	35.115,25



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.					
23	Couve flor extra sem folhas Características Gerais: Bem redondo, fresco, com talos firmes, sem espaços entre os buquês, pesando a unidade entre 800 gr a 1000 gr. Deverão estar frescos, sãos, inteiros, limpos, bem desenvolvidos, sem manchas escuras, de cor verde uniforme. Não serão permitidos defeitos que afetam a sua conformação e aparência.	463831	kg	1.750	10,59	18.531,28
24	Couve manteiga especial Características Gerais: Fresca firme e intacta, em maço, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem lesões de origem física ou mecânica oriundo do manuseio e transporte, perfurações, sujidades, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. APRESENTAÇÃO: cada maço contendo 12 á 16 folhas com aproximadamente 01 kg/mç.	481109	Kg	1.700	17,96	30.532,00
25	FEIJÃO CARIOCA Descrição do objeto: Feijão anão, de cores, carioquinha, tipo 1, <i>in natura</i> , é o grão comestível do <i>“Phaseolus</i>	464553	Kg	17.500	10,13	177.217,25



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	<i>vulgaris</i>”, constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Características gerais: O produto feijão <i>in natura</i>, deveser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura - M.A., complementada pelas Portarias 08 de 19/08/87, e 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A., para efeito de classificação. Características organolépticas: - Aspecto: grãos; - Cor: característica da espécie; - Odor: próprio; Características físico-químicas: - umidade: máximo 15% em peso Portaria nº 161 de 24/07/87, M.A., item 4.4. subitem 4.4.1. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias. Embalagem: <u>Primária:</u> saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 2 (dois) quilos. <u>Secundária:</u> fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos. 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 mesmo.					
26	Laranja Lima Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios	464394	Kg	21.000	5,85	122.906,70



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar se em início de maturação.					
27	Limão Taiti Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar se em início de maturação.	464398	Kg	3.500	3,89	13.629,70
28	Mamão Formosa Especial Características Gerais: De primeira - Tipo comum com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediano e imediato, tamanho médio, apresentando tamanho e coloração uniformes. Isenta de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidade, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas	464405	Kg	25.700	8,45	217.051,92



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	devidamente higienizadas.					
29	Mandioca média amarela , processada sem casca Características Gerais: Lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Processada sem casca, resfriada, embalada a vácuo, em saco plástico, esterilizadas em atmosfera modificada, pesando cada embalagem preferencialmente 5 kg, higienizada, cortes em toletes com aproximadamente 8 cm. Livre de umidade externa anormal. De colheita recente com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.	463795	Kg	7.220	8,94	64.570,63
30	Manga palmer Características Gerais: De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA.	464407	Kg	30.550	10,83	330.957,32
31	Melancia especial Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa	464418	Kg	8.000	3,38	27.046,40



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	qualidade, lisa com polpa avermelhada suculenta, intacta, compacta, firme, com formato arredondado coloração sem defeitos sérios, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, apresentando tamanhos uniformes típicos da variedade pesando de 8 á 11 kg, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.					
32	Milho Verde Orgânico Características Gerais: sem palha, extra, de primeira, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal.	463797 (similar)	Kg	800	13,17	10.539,76
33	Milho Verde Características Gerais: sem palha, extra, de primeira, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal.	463797	Kg	9.300	8,04	74.743,17
34	Pepino caipira orgânico	463810	Kg	300	8,63	2.588,01



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	Características Gerais: de primeira, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Estarem livres de enfermidades e lesões de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças, isentos de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. De acordo com a legislação vigente.					
35	Pimenta dedo de moça Características Gerais: de primeira, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Estarem livres de enfermidades e lesões de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças, isentos de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. De acordo com a legislação vigente	463924	Kg	50	15,66	782,95
36	Pimentão Amarelo Extra A - Características Gerais: liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte.	463802	Kg	580	17,13	9.934,99



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.					
37	Pimentão Verde Extra A Características Gerais: liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.	463812	Kg	590	6,05	3.570,00
38	Pimentão Vermelho ExtraA Características Gerais: liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.	463812	Kg	580	17,18	9.966,49
39	Repolho verde liso especial	481121	Kg	4.500	4,54	20.437,65



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	Características Gerais: Branco, liso, fresco, gráudo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo, podado, bem desenvolvido com talo compacto e claro. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.					
40	Repolho verde liso Organico Características Gerais: Branco, liso, fresco, gráudo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo, podado, bem desenvolvido com talo compacto e claro. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.	467414	Kg	1.000	8,00	7.996,70
41	Rúcula Características Gerais: crespa ou lisa, em maço, fresca, firme intacta, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	463826	Kg	100	17,00	1.700,46



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas, livres da maior parte possível de terra, raízes e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.					
42	Salsa maço industrial orgânica Características Gerais: Fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente 1,5 kg.	463886	Kg	100	24,12	2.411,67
43	Salsa maço industrial Características Gerais: Fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente 1,5 kg.	615267	Kg	350	19,97	6.989,82
44	Tangerina Tipo Cravo Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho (MÉDIO), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas,	48592	Kg	8.000	6,50	51.996,80



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação.					
45	Tangerina Tipo Morcote Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho (MÉDIO), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação.	464437	Kg	26.000	5,53	143.873,60
46	Tangerina Tipo Pocan Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho (MÉDIO), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação.	464436	Kg	26.000	7,04	182.995,80
47	Tomate cereja Características Gerais: Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (grauda, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	463803	Kg	1.750	15,16	26.530,00



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	adequadas para o consumo mediano 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. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%.					
48	Tomate orgânico Características Gerais: Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (grau, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano 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. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%.	609442	Kg	2.500	8,85	22.120,00
49	Tomate Características Gerais: Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (grau, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano 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. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%.	463806	Kg	14.000	12,25	171.535,00



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

1.2 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, de acordo com a legislação vigente, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5 O Termo de contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6 As quantidades de gêneros alimentícios por entrega são previsões, de acordo com o histórico de consumo das escolas, respeitando o Calendário Escolar 2024. Desta forma, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade das escolas.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, mas há previsão para o atendimento da necessidade, conforme consta das informações dos Estudos Técnicos Preliminares.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A descrição dos requisitos da contratação, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

Sustentabilidade:

4.2 Os critérios de sustentabilidade eventualmente estarão inseridos na descrição do objeto.

Subcontratação

4.3 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.5 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 A contratada não poderá entregar qualquer produto que não seja autorizado pela Prefeitura Municipal de Taquaritinga.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

- Os produtos serão entregues de forma parcelada, conforme necessidade da Contratante, conforme cronograma semanal a ser combinado com a Central de Alimentação Escolar – CAM.
- A empresa compromissária fica responsável por toda a logística de distribuição na unidade, fornecendo todos os equipamentos e mão de obra necessários, sendo responsável ainda pelo correto acondicionamento e transporte dos gêneros.
- A Contratada fica responsável ainda pela observância de todas as Normas e legislações pertinentes ao ramo de atividade de gêneros alimentícios.
- Os produtos e as embalagens a serem utilizados deverão respeitar as normas regulamentadoras e as certificações vigentes no país;
- A compromissária deverá se responsabilizar pela quantidade dos produtos ofertados, não podendo apresentar adulterações, assim pela adequação do mesmo às exigências deste termo e da licitação;
- A compromissária deverá realizar a entrega diretamente nas unidades escolares, conforme cronograma de entregas a ser fornecido pela Central de Alimentação Escolar – CAM.

Endereços de entrega:

Central de Alimentação Municipal
Vicinal Dr. Adail Nunes da Silva s/n
Horto Florestal Tenente Valdivio de Almeida – Jardim Botânico
Taquaritinga - SP

ENDEREÇO	ESCOLAS MUNICIPAIS
R. Alzira Ferraz Veríssimo, 03 Vl. Sargi	EMEB "Profª.Jersey de P .F. Ramalho"
R: São José, 365-Centro	EMEB "Prof. Amando de C. Lima"
R. Ennes Reis Rodrigues, 71 Jd. Bela Vista	EMEB "Prof. Modesto Bohrer"
Rua João Antonio de Oliveira, 21 Cj. Hab. Rosa Bedran	EMEB "Profª.Josephina M.Pinseta"
R. Paschoal Pastori, 180 Jd. Paraíso	EMEB "Profª. Edna B. Scrivanti"
R. Paschoal Pastori, 180 Jd. Paraíso	EMEB Lydia Miziara
R: Cel. Gustavo de Moraes,1704- V.Esperança	EMEB "Dr. Estevam S. Salvagni"
R:Visconde do Rio Branco,719-Centro	EMEB "Domingues da Silva"
R. Nadyr Arruda de Paula Eduardo, 87 CAIC	EMEB "Profª. Célia R. Dib Renzo"



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

R: Gabriel Teixeira de Paula, 243-Vila S.Sb.	EMEB "Prof. Mineo Rossi"
R. Carlos Soldi, 495 Vila São Sebastião	EMEB "Dr. César Augusto Pinheiro"
R. Olívio Libanori, 121 Vl. Sargi	EMEB "Rosa Nucci Ordine"
R. Luis Benaglia, 66 Inocopp	EMEB "Centro de Inclusão"- Inocoop
ENDEREÇOS	DISTRITOS
R. Ricieri Micali, 27 Distrito de Guariroba	E.M. Ricieri Micali (Guariroba)
R. Salvador Passafaro, s/n - Vila Negri	E.M. Maria Bombarda (Vila Negri)
ENDEREÇOS	ENTIDADES
Av. Celso Ferreira de Camargo, 510 Talavasso	A.P.A.E.
Rua São José, 1221, Centro	EMEI. Ederaldo A. Pereira (Lar)
ENDEREÇOS	CRECHES
R. Marechal Deodoro, 623 centro	EMEB Renee Lutaif Dolci
R. Francisco Mesquita, 319 Jd. Talavasso	EMEB Dr Carlos S Neto
R. Amáble Storti Carletto, 51 Lopes Moreno	EMEB Emília M.N. Silva
R. Nadyr Arruda de Paula Eduardo, 101 CAIC	EMEB Maricota Ramalho
R. Salvador Arnoni (antiga rua 20), 159 Vl. S. Sebastião	EMEB Anunciata Colombo
Rua Laudelino Camargo, 500 Vl. São Sebastião	EMEB Adélia Dib Jorge
Pça. José Pires de Góes, 252 Distrito de Guariroba	EMEB Izaltina Solbrim(Guar.Cr)
Rua Antonio Utrera Molina, Distrito de Vila Negri	EMEB Maria Soares(V.N. cre)
R: Pascoal Pastore, 171 - Paraíso	EMEB Mª Helena N.R.Faber-Paraíso
R. São José, 81 Vl. Di Santi	EMEB Rosa Tafuri Di Santi
Rua Reinaldo Pinsetta, 222 Jd. Santa Cruz	EMEB Silvia Lopes
R: Vicente João Olivério, 371 - Jd Micali	EMEB Matilde Menom
Av. Capitão José Camargo de Lima- Vila São Sebastião	EMEB Vilo Vincenzi

6. GARANTIA DOS PRODUTOS



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

6.1 No caso dos produtos altamente perecíveis, como os destacados neste documento, os mesmos devem estar com colheita recente e com todas as características organoléptica preservadas para que tenha maior durabilidade após o ato de entrega.

6.2 Os itens que apresentarem inconformidades deverão ser substituídos por outros novos, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores.

6.3 Uma vez notificada, a Contratada realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir da notificação da compromissária.

6.4 O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.

6.5 O custo referente ao transporte dos gêneros cobertos pela garantia será de responsabilidade da Contratada.

6.6 A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

7. MAPEAMENTO DA AGRICULTURA

7.1 Os pedidos e entregas serão planejados respeitando a realização do mapeamento da agricultura que se encontra em anexo neste documento, com o intuito de receber alimentos com as características organolépticas adequadas e facilidade para o manuseio do agricultor, respeitando o calendário de safra dos itens licitados.

8. LISTA DE SUBSTITUIÇÃO DE ITENS:

8.1 Neste mesmo documento encontra-se em anexo uma tabela na qual os alimentos estão separados por meio de grupos alimentares. Na ausência do alimento solicitado por meio de pedido, o agricultor deve comunicar a contratante de que o item encontra-se indisponível, podendo assim ser entregue em comum acordo entre as partes um alimento equivalente pertencente ao mesmo grupo solicitado.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

9.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

9.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

9.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

9.7 A fiscalização do contrato ficará a cargo do servidor público Mauro Sérgio Faria.

Fiscalização Técnica

9.8 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

9.9 O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

9.10 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

9.11 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

9.12 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

9.13 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

9.1.2 Gestor do Contrato

9.1.2.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

9.1.2.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

9.1.2.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

9.1.2.4 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

9.1.2.5 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

9.1.2.6 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

9.1.2.7 Fica designado como gestor do contrato cada Secretário da pasta requisitante.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

10.1 Recebimento

10.1.1 A forma de medição/aferição dos fornecimentos será por intermédio das planilhas de controle mediante verificação por parte da equipe de fiscalização da real execução do objeto.

10.1.2 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

10.1.3 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

10.1.4 O recebimento contínuo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

10.2 Liquidação

10.2.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

10.2.2 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2.3 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

O prazo de validade;

A data da emissão;

Os dados do contrato e do órgão contratante;

O período respectivo de execução do contrato;

O valor a pagar; e

Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

10.2.4 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

10.2.5 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2.6 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

10.2.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

10.2.8 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.2.9 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

10.2.10 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

10.3 Prazo de pagamento



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

10.3.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (dias) dias fora o mês contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

10.3.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização.

10.4 Forma de pagamento

10.4.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.4.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.4.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

10.4.4 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

11.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento do CHAMAMENTO PÚBLICO, ATENDENDO A LEI Nº 11.987, DE 16/07/2009, A RESOLUÇÃO Nº 06 DE 8 DE MAIO DE 2020 E SUAS ALTERAÇÕES NAS RESOLUÇÕES Nº 20, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2020 E Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021 DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE) DO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO.

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

11.2 Forma de fornecimento

O fornecimento será parcelado, de acordo com a necessidade seguindo o cronograma que será fornecido pela Central de Alimentação Escolar.

11.3 Exigências de habilitação

Os fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais de Agricultores, deverão entregar à Comissão de contratação, nomeada através da Portaria nº 30, de 27 de junho de 2023, os documentos abaixo relacionados para serem avaliados e aprovados:

11.4.1 HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo):

Rua Romeu Mársico, nº 200 | Centro | CEP 15900-072 | Taquaritinga/SP
Telefone: (16) 3253-1826 | www.taquaritinga.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

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

I - A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante.

IV - A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

DECLARAÇÃO COMPLEMENTAR:

VI - Declaração de capacidade de produção e transporte;

VII - Atestado de visita aos locais de entrega ou Declaração de Dispensa de Vistoria.

VIII - Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e outros requisitos.

11.4.2 HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal, conforme modelo da Resolução FNDE n.º 4/2015;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

DECLARAÇÃO COMPLEMENTAR

IX - Declaração de capacidade de produção e transporte;

X - Atestado de visita aos locais de entrega ou Declaração de Dispensa de Vistoria;



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

XI - Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e outros requisitos.

11.4.3 HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01 (Habilitação), os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes, conforme modelo da Resolução FNDE nº 4/2015;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

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

DECLARAÇÃO COMPLEMENTAR:

VI - Declaração de capacidade de produção e transporte;

VII - Atestado de visita aos locais de entrega ou Declaração de Dispensa de Vistoria;

VIII - Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e outros requisitos.

12. DAS AMOSTRAS

No ato da primeira entrega as empresas deverão apresentar, ficha técnica em papel timbrado do fabricante e assinado pelo técnico responsável do produto, original ou cópia devidamente autenticada. As amostras deverão ser entregues na: Central de Alimentação Municipal – Cozinha Piloto - Vicinal Dr. Adail Nunes da Silva, s/nº, Horto Florestal Tenente Valdívio de Almeida – Taquaritinga/SP.

As empresas vencedoras deverão enviar 02 (duas) amostras de cada produto que serão utilizadas para testes sensoriais e de aceitabilidade, avaliando-se rotulagem, cor, sabor, consistência e textura. As amostras deverão ser entregues no prazo máximo e improrrogável de 03 (três) dias após a assinatura do contrato, com a relação de entrega de amostra em papel timbrado da empresa.

Da entrega/avaliação das amostras:

a.) Os testes serão aplicados pela equipe técnica da Central de Alimentação Municipal da Prefeitura Municipal de Taquaritinga, onde serão avaliadas as amostras entregues pela empresa vencedora a qual utilizará os parâmetros, científicos e sensoriais reconhecidos pela RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.383.512,17 (dois milhões, trezentos e oitenta e três mil, quinhentos e doze reais e dezessete centavos), de acordo com a cotação realizada pelo setor de compras respeitando a lei de licitação nº 14.133/21 e também respeitando as determinações da resolução Nº 06 DE 8 DE MAIO DE 2020 no que diz respeito ao chamamento público da agricultura familiar.

A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento.

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Ficha: 158

Programa: 0004 – Otimização da gestão municipal em educação

Unidade: 02.06.01 Diretoria de Alimentação Escolar

Ação: 2002 Manutenção custeio de despesas correntes

Função: 12 Educação

Subfunção: 306 – Alimentação escolar

Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Fonte de recursos: 02 – Transferências de convênios estaduais vinculados

Aplicação: 200.0001 Qese federal

Ficha: 159

Programa: 0004 – Otimização da gestão municipal em educação

Unidade: 02.06.01 Diretoria de Alimentação Escolar

Ação: 2002 Manutenção custeio de despesas correntes

Função: 12 Educação

Subfunção: 306 – Alimentação escolar

Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Fonte de recursos: 05 – Transferências de convênios federais vinculados

15. Responsáveis

Taquaritinga, ____ de ____ de 2024.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

Mauro Sérgio Faria
Diretor da Merenda
Nutricionista CRN 30012

Fabiana Cristina Paulino de Almeida
Secretária Municipal de Educação



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

APÊNDICE DO ANEXO I - FORMULÁRIO DE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

As contratações devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP's), atendendo ao disposto na Lei nº 14.133/2021, Decreto nº 5.660/2023 e na Instrução Normativa nº 40/2020, tal como estabelece a Norma Introdutória NP 01.

Objetivando subsidiar a elaboração do ETP, importante examinar os normativos (normas, regras, preceitos e legislações) que disciplinam os materiais/equipamentos a serem adquiridos, de acordo com sua natureza, além de analisar as aquisições anteriores do mesmo objeto, a fim de identificar as inconsistências ocorridas nas fases de planejamento da contratação, seleção do fornecedor e recebimento e utilização dos materiais/equipamentos.

1- INFORMAÇÕES BÁSICAS

Área Requisitante: Central de Alimentação Municipal – Secretaria Municipal de Educação
Responsáveis:

.Diretor da Merenda: Mauro Sérgio Faria

1.1 INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é o maior programa de alimentação no Brasil. Ele é financiado em parte pelo Governo Federal e complementada pelos recursos das prefeituras e governo do estado. O Programa foi implantado em 1955 e contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

Muitos estudos e pesquisas apontam a importância da merenda escolar, pois em diversas regiões do País ela é considerada a principal refeição do dia. De acordo com o Unicef, o Brasil reduziu a taxa de desnutrição crônica entre menores de 5 anos de 19%, em 1990, para 7%, em 2006. (Fonte: Agência Brasil, publicado em 18/10/2019).

São atendidos pelo Programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias que possuem convênio com o poder público, por meio da transferência de recursos financeiros.

O PNAE tem caráter suplementar, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, quando determina que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, estados e municípios) com a educação é efetivado mediante a garantia de "educação infantil, em creche e pré-escola, às crianças até cinco anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).

Atualmente, o valor repassado pela União segundo a RESOLUÇÃO Nº 2, DE 10 DE MARÇO DE 2023 a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino:

- Creches: R\$ 1,37
- Pré-escola: R\$ 0,72
- Escolas indígenas e quilombolas: R\$ 0,86
- Ensino fundamental e médio: R\$ 0,50



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

- Educação de jovens e adultos: R\$ 0,41
- Ensino integral: R\$ 1,37
- Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado: R\$ 0,68

O repasse é feito diretamente aos estados e municípios, com base no Censo Escolar realizado no ano anterior ao do atendimento. O Programa é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público. Com a Lei nº 11.947, de 16/6/2009, 30% do valor repassado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades, bem como na alteração trazida pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023 que inclui grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher.

Este estudo técnico preliminar visa fornecer uma análise abrangente das necessidades e estratégias relacionadas à aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTI, com o objetivo de atender as necessidades nutricionais dos escolares contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

Assegurando uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo as necessidades nutricionais dos alunos em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde.

Enfim, através deste é possível delinear as diretrizes e fundamentos, fornecendo assim subsídios técnicos concretos que possibilitem uma tomada de decisão embasada, resultando em processos de aquisição mais transparentes, eficientes e alinhados com as necessidades específicas de cada processo. refletindo diretamente na qualidade dos produtos fornecidos, contribuindo para o bem-estar da comunidade escolar e com desenvolvimento sustentável nacional.

2- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO

O objeto deste processo licitatório é a seleção de propostas para a aquisição de Gêneros Alimentícios Hortifrutí, a serem utilizados no fornecimento da merenda escolar para o ano de 2024/2025 destinados aos alunos da Rede Pública Municipal de Taquaritinga - SP nos termos das Legislações vigentes, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo assim a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Sendo considerado como quantidade a estimativa do consumo realizado durante os últimos meses anteriores, estipulado o parcelamento do fornecimento conforme disponibilidade de espaço para armazenamento nas instalações das escolas.

3- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- Padrões mínimos de qualidade: para garantia da qualidade o alimento passará por análise das amostras que serão analisadas pelo nutricionista da Central de Alimentação Escolar - CAM, que avaliará os critérios objetivos de aceitabilidade e características organolépticas, físico químicas, microscópicas e histológicas de cada produto.

- Prazo de fabricação/validade: produtos devem estar frescos, com colheita recente e estar de acordo, com



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

todas as características conforme o tipo do produto e descrição.

- A contratada deve ser responsável pelo produto durante todo o período do contrato, qualquer tipo de inconformidade da qualidade é de responsabilidade da mesma.
- Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria aos locais de entrega, devendo agendá-la junto a Central de Alimentação Municipal – CAM, localizada no Horto Florestal – Vicinal Adail Nunes da Silva, s/nº, fone: (16) 3252-5418. A visita poderá ser feita por responsável da proponente, devidamente credenciado, acompanhado pelo representante do órgão interessado, que, por sua vez, expedirá atestado pertinente ao ato. Este documento fará parte integrante do envelope “habilitação”.
- O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.
- É recomendada a vistoria do local, onde serão entregues os produtos por representante legal devidamente qualificado para esse fim, para que se tenha um melhor conhecimento do escopo dos serviços.
- A vistoria prévia constitui condição para auxílio na confirmação do quantitativo de materiais que serão utilizados durante a execução do contrato, bem como para avaliação das áreas, visto que não serão aceitas quaisquer alegações posteriores de desconhecimento das condições dos locais em que serão entregues os produtos para omissão de obrigações contratuais ou das exigências contidas neste documento.
- Na opção da não realização da vistoria, a Empresa deverá apresentar uma declaração, de que possui pleno conhecimento do local onde serão entregues os produtos, e de suas peculiaridades, não podendo alegar futuramente desconhecimentos das condições do local de entrega dos produtos, em favor de eventuais pretensões de acréscimo dos preços propostos.
- A vistoria prévia é facultativa, devido ao fato da mesma ser um direito do licitante e não sua obrigação, amparado pela razoabilidade, conforme se depreende do trecho do voto do Ministro Relator do Acórdão 409/2006 TCU – Plenário, a saber:

"(...) as empresas que exercerem o direito de vistoria disporão de condições muito superiores para quantificação do valor do serviço, mas deve ficar à escolha da interessada decidir se prefere arcar com o ônus de tal operação ou assumir os riscos de uma avaliação menos acurada. O direito à opção é mais relevante no caso de empresas não localizadas em Brasília, para as quais os custos envolvidos em um vistoria in loco podem ser significativos em relação ao total do serviço. (...) Em todo caso, a empresa que decidir não realizar a vistoria e eventualmente, subestimar sua proposta estará incorrendo em risco típico do seu negócio, não podendo, futuramente, opô-lo contra a Administração para eximir-se de qualquer obrigação assumida ou para rever os termos do contrato que vier a firmar".
- Caso a empresa opte por realizar a vistoria, deverá apresentar Atestado de Visita, preferencialmente em papel timbrado da mesma e visada pelo servidor designado, de que compareceu e vistoriou os locais onde serão entregues os produtos, e que tomou conhecimento de todos os detalhes que se farão necessários à apresentação de sua proposta.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

- Os gêneros alimentícios serão devolvidos no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida no edital. De acordo com a Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990, capítulo 2, art. 7º, inciso III, constitui crime contra as relações de consumo: “misturar gêneros e mercadorias de espécies diferentes, para vendê-los ou expô-los à venda como puros; misturar gêneros e mercadorias de qualidades desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os de mais alto” e art. 7º, inciso IX, que constitui crime “vender, ter em depósito para vender ou expor à venda ou, de qualquer forma, entregar matéria-prima ou mercadoria, em condições impróprias ao consumo”.
- A contratada deverá ser responsável por garantir a qualidade do produto até o local de entrega e até completar o total do pedido.
- A contratada deverá se comprometer a substituir ou repor imediatamente o produto quando o mesmo não atender as especificações deste edital e as legislações sanitárias em vigor.
- O produto alimentício deverá 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, ou seja, de acordo com a legislação vigente, em especial, resolução Nº 273 de 22/09/2005 da ANVISA/MS; Resolução nº 388 de 05/08/99, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01; ANVISA/MS; Resolução RCD nº de 259 20/09/02, ANVISA/MS; Resolução RCD nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS; Resolução RCD nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS e Lei 10.674 de 16/05/03; instrução normativa nº 28 de 12/06/2007, Ministério da Agricultura. Além disso, os itens cotados deverão atender as qualidades exigidas pelo Setor de Merenda Escolar (custo/rendimento/qualidade/aceitação).
- As embalagens deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, bem como apresentar-se em boas condições de conservação e higiene, com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto. Durante o transporte essas embalagens devem permanecer devidamente higienizadas.
- Os produtos que por alguma razão ficarem faltosos terão, no máximo, 48 horas de tolerância para serem repostos na unidade escolar, não podendo o prazo ser maior que esse, sofrendo o fornecedor penalidade cabível caso exceda este prazo, devendo, ainda, serem confeccionados romaneios de reposição, os quais deverão ser assinados pelo entregador, pela merendeira e pelo (a) Diretor (a) da Unidade Escolar.
- Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, em razão de sua sazonalidade ou falta, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico.
- No ato da primeira entrega as empresas deverão apresentar, ficha técnica em papel timbrado do fabricante e assinado pelo técnico responsável do produto, original ou cópia devidamente autêntica. As amostras deverão ser entregues na: Central de Alimentação Municipal – Cozinha Piloto - Vicinal Dr. Adail Nunes da Silva, s/nº, Horto Florestal Tenente Valdívio de Almeida – Taquaritinga/SP.
- As empresas vencedoras deverão enviar 02 (duas) amostras de cada produto que serão utilizadas para testes sensoriais e de aceitabilidade, avaliando-se rotulagem, cor, sabor, consistência e textura. As amostras deverão ser entregues no prazo máximo e improrrogável de 03 (três) dias após a assinatura do contrato, com a relação de entrega de amostra em papel timbrado da empresa.

Da entrega/avaliação das amostras;

- a) Os testes serão aplicados pela equipe técnica da Central de Alimentação Municipal da Prefeitura

Rua Romeu Mársico, nº 200 | Centro | CEP 15900-072 | Taquaritinga/SP

Telefone: (16) 3253-1826 | www.taquaritinga.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

Municipal de Taquaritinga, onde serão avaliadas as amostras entregues pela empresa vencedora a qual utilizará os parâmetros, científicos e sensoriais reconhecidos pela RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013;

As quantidades de entrega serão calculadas considerando todas as unidades do Município, ficando a cargo do departamento de merenda escolar estabelecer a entrega com antecedência, comunicando aos fornecedores as quantidades que serão entregues por unidade. Quando houver mudança no calendário escolar, como feriados, férias ou outras datas, as entregas poderão sofrer alterações de data e horário, e será acordado antecipadamente com o fornecedor.

Todas as entregas deverão ser acompanhadas dos romaneios, os mesmos deverão apresentar-se em duas vias devendo estes ser devidamente conferidos e assinados pelo entregador, merendeira e diretor(a) no ato da entrega ficando uma via na Unidade Escolar que posteriormente será encaminhada à Central de Alimentação Municipal - CAM. A outra via ficará com o fornecedor que encaminhará o referido documento juntamente com a nota fiscal como comprovante da entrega. Na ausência do documento supracitado, a nota fiscal será devolvida acarretando ao contratante as penalidades cabíveis, e as eventuais reclamações do contratante não poderão ser contestadas.

4- LEVANTAMENTO DO MERCADO

Através das análises realizadas por meio de consultas a outros editais, bem como contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, não foi possível identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades deste município. Ocorre que, não foi constatado maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

Sendo assim, possíveis variações acontecem pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa. Portanto, a aquisição dos gêneros alimentícios do objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Enfim, diante das necessidades expostas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

5- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando as características de utilização, a quantidade de cada item, os períodos informados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva aquisição, assim também pela boa qualidade e procedência do produto sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública.

Após pesquisa de mercado foi observado que vários fornecedores comercializam os itens, sendo a solução, a aquisição através da compra via procedimento licitatório de Chamamento Público. Logo, a solução de mercado será por meio de cotações de preços com potenciais fornecedores que atendem aos requisitos da contratação no âmbito da região que abrange, tendo em vista a necessidade da contratação do fornecimento que disponibilize os produtos mencionados a cima.

A única solução para atender a demanda é a compra, onde após o processo licitatório ser



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

finalizado, será obtido a proposta mais vantajosa e com as características que atendam de forma satisfatória o objeto desejado.

A(s) fornecedora(s) dos gêneros deverá preencher todos os requisitos da contratação, conforme descrito acima, bem como cumprir com as obrigações referidas no Termo de Referência

6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

O quantitativo, descrito na tabela abaixo, foi estimado com base na necessidade atual, visando atender 5.000 alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino e as Entidades Conveniadas (APAE Taquaritinga e Lar São João Bosco).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.N.	QTD	VALOR UNIT R\$	VALOR TOTAL R\$
1	Abacate	kg	700	7,43	5.201,00
2	Abobrinha brasileira	kg	3.300	4,97	16.401,00
3	Abobrinha brasileira Orgânica	kg	1.000	8,12	8.120,00
4	Abóbora Japonesa (Cabotiá), processada sem casca	kg	200	8,36	1.672,00
5	Alface	kg	16.500	12,40	204.600,00
6	Alface orgânico	kg	1.000	17,14	17.140,00
7	Acelga	kg	100	8,12	812,00
8	Almeirão	kg	100	4,99	499,00
9	Banana Maçã	kg	10.500	10,52	110.460,00
10	Batata doce biofortificada	kg	2.100	6,67	14.007,00
11	Batata doce branca ou roxa	kg	1.000	3,03	3.030,00
12	Berinjela	kg	100	3,04	304,00
13	Berinjela Orgânica	kg	1.000	6,87	6.870,00
14	Beterraba	kg	100	5,16	516,00
15	Beterraba Orgânica	kg	600	8,28	4.968,00
16	Brócolis ramosos / ninja extra	kg	5.200	10,00	52.000,00
17	Brócolis Orgânico	kg	1.000	17,62	17.620,00
18	Cebola de classificação média:	kg	4.400	6,27	27.588,00
19	Cebolinha maço industrial	kg	175	21,30	3.727,50
20	Cebolinha maço industrial orgânico	kg	100	19,16	1.916,00
21	Cenoura extra graúda	kg	100	4,00	400,00
22	Cenoura extra graúda orgânica	kg	200	11,02	2.204,00
23	Chicória	kg	100	10,00	1.000,00
24	Chuchu Tipo 1	kg	7.750	5,88	45.570,00
25	Couve flor extra sem folhas	kg	1.750	14,66	25.655,00
26	Couve manteiga especial	kg	1.700	10,94	18.598,00
27	Feijão Carioca	kg	17.500	8,16	142.800,00



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

28	Laranja Lima	kg	21.000	4,50	94.500,00
29	Limão Taiti	kg	3.500	6,93	24.255,00
30	Mamão Formosa Especial	kg	25.700	7,81	200.717,00
31	Mandioca média amarela , processada sem casca	kg	7.220	6,55	47.291,00
32	Manga palmer	kg	30.550	5,00	152.750,00
33	Melancia especial	kg	8.000	6,89	55.120,00
34	Milho Verde	kg	9.300	5,00	46.500,00
35	Milho Verde Orgânico	kg	800	10,00	8.000,00
36	Pepino caipira orgânico	kg	300	11,63	3.489,00
37	Pimenta dedo de moça	kg	50	10,94	547,00
38	Pimentão amarelo, verde e vermelho extra A	kg	1.750	6,55	11.462,50
39	Repolho verde liso especial	kg	4.500	5,32	23.940,00
40	Repolho Orgânico	kg	1.000	10,37	10.370,00
41	Rúcula	kg	100	12,40	1.240,00
42	Salsa maço industrial	kg	350	28,62	10.017,00
43	Salsa maço industrial orgânica	kg	100	11,82	1.182,00
44	Tangerina Tipo Cravo	kg	8.000	5,99	47.920,00
45	Tangerina Tipo Morcote	kg	26.000	8,54	222.040,00
46	Tangerina Tipo Pocan	kg	26.000	7,20	187.200,00
47	Tomate	kg	14.000	8,91	124.740,00
48	Tomate orgânico	kg	2.500	19,92	49.800,00
49	Tomate cereja	kg	1.750	19,00	33.250,00
50	Vagem verde extra	kg	1.800	12,48	22.464,00
				TOTAL	2.090.871,00

ENDERECOS DE ENTREGA

Cozinha Piloto Taquaritinga SP
Vicinal Dr. Adail Nunes da Silva s/n,
Horto Florestal Tenente Valdívio de Almeida - Jardim Botânico
Taquaritinga / SP

ESCOLAS MUNICIPAIS

ENDEREÇO	ESCOLAS MUNICIPAIS
R. Alzira Ferraz Veríssimo, 03 Vl. Sargi	EMEB."Profª.Jersey de P .F. Ramalho"
R: São José, 365-Centro	EMEB "Prof. Amando de C. Lima"
R. Ennes Reis Rodrigues, 71 Jd. Bela Vista	EMEB."Prof. Modesto Bohrer"
Rua João Antonio de Oliveira, 21 Cj. Hab. Rosa Bedran	EMEB "Profª.Josephina M.Pinseta"
R. Paschoal Pastori, 180 Jd. Paraíso	EMEB "Profª. Edna B. Scrivanti"



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

R. Paschoal Pastori, 180 Jd. Paraíso	EMEB Lydia Miziara
R: Cel. Gustavo de Moraes, 1704- V. Esperança	EMEB "Dr. Estevam S. Salvagni"
R: Visconde do Rio Branco, 719-Centro	EMEB "Domingues da Silva"
R. Nadyr Arruda de Paula Eduardo, 87 CAIC	EMEB "Profª. Célia R. Dib Renzo"
R: Gabriel Teixeira de Paula, 243-Vila S.Sb.	EMEB "Prof. Mineo Rossi"
R. Carlos Soldi, 495 Vila São Sebastião	EMEB "Dr. César Augusto Pinheiro"
R. Olívio Libanori, 121 Vl. Sargi	EMEB "Rosa Nucci Ordine"
R. Luis Benaglia, 66 Inocop (Laranjeiras)	CEMI "Centro de Inclusão"
	DISTRITOS
R. Ricieri Micali, 27 Distrito de Guariroba	EMEB Ricieri Micali (Guariroba)
R. Salvador Passafaro, s/n - Vila Negri	EMEB Maria Bombarda (Vila Negri)
	ENTIDADES
Av. Celso Ferreira de Camargo, 510 Talavasso	A.P.A.E.
Rua São José, 1221, Centro	EMEI. Ederaldo A. Pereira (Lar)

CRECHES

ENDEREÇO	LOCAIS
R. Marechal Deodoro, 623 centro	EMEB Renee Lutaif Dolci (Jesus de Nazareth)
R. Francisco Mesquita, 319 Jd. Talavasso	EMEB Dr Carlos S Neto
R. Amábile Storti Carletto, 51 Lopes Moreno	EMEB Emília M.N. Silva
R. Nadyr Arruda de Paula Eduardo, 101 CAIC	EMEB Maricota Ramalho
R. Salvador Arnoni (antiga rua 20), 159 Vl. S. Sebastião	BPM Anunciata Colombo
Rua Laudelino Camargo, 500 Vl. São Sebastião	EMEB Adélia Dib Jorge
Pça. José Pires de Góes, 252 Distrito de Guariroba	EMEB Izaltina Solbrim (Guariroba)
Rua Antonio Utrera Molina, Distrito de Vila Negri	EMEB Maria Soares (Vila negri)
R: Pascoal Pastore, 171 - Paraíso	EMEI Mª Helena N.R. Faber-Paraíso



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

R. São José, 81 Vl. Di Santi	EMEB Rosa Tafuri Di Santi
Rua Reinaldo Pinsetta, 222 Jd. Santa Cruz	EMEB Silvia Lopes
R: Vicente João Olivério, 371 - Jd Micali	EMEB Matilde Menom
Av. Capitão José Camargo de Lima Vila São Sebastião	EMEB Vilo Vincenzzi

4.3. Conforme a necessidade de atendimento poderá ocorrer inclusão de novos locais de entrega.

A contratação está estimada em um total de R\$ **2.090.871,00**. Valor referente ao contrato do ano 2023/2024, o qual será anexado a este documento como referência.

8- JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O objeto poderá ser parcelado, por se tratar de uma licitação com vigência para 12 (doze) meses, sendo entregue nas unidades escolares semanalmente ou conforme pedido solicitado pela Central de Alimentação Municipal.

9- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para viabilidade e contratação desta demanda.

10- ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Por conta da não obrigação na extinta Lei 8.666/93, não há PCA formalizado para esta contratação, mas há previsão para o atendimento da necessidade.

11- RESULTADOS PRETENDIDOS

A Central de Alimentação almeja com a futura contratação, além de obter a proposta mais vantajosa, que a empresa cumpra fielmente, com todas as exigências constantes no termo de referência, com a entrega total do objeto solicitado e no prazo determinado, sem atraso.

12- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

13- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

O consumo de frutas, legumes e verduras está aliado a uma alimentação balanceada e um estilo de vida saudável, devido ao seu perfil nutricional. Nos últimos anos, a demanda por esses alimentos cresceu e paralelamente, houve perdas significativas em toda cadeia produtiva, principalmente por serem produtos com alta perecibilidade. As perdas e os desperdícios desses alimentos resultam em diversos impactos ambientais; e relacionado a essa perspectiva, o cultivo sustentável destacasse pelo equilíbrio entre eficiência produtiva e o manejo adequado dos recursos naturais, sendo uma alternativa para substituição da agricultura convencional, que são considerados ambientalmente mais prejudiciais. Entretanto, para o desenvolvimento da agricultura sustentável é necessário mudança em atitudes e comportamentos, e elaboração de novas estratégias e tecnologias.

A sustentabilidade ambiental está em gradativo progresso, e é de extrema importância a conscientização social, políticas de apoio e o desenvolvimento de novas estratégias e tecnologias para potencializar, de forma decisiva, a produção de alimentos com qualidade e com a preocupação em preservar o meio ambiente e a saúde da população.

Os impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar relacionados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

14- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A Central de Alimentação Escolar – CAM, através da Secretaria Municipal de Educação, responsável declara viável esta contratação.

a. JUSTIFICATIVA DE VIABILIDADE:

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável e necessária para suprir as demandas das unidades escolares do Município de Taquaritinga - SP.

15- VIGÊNCIA DO CONTRATO PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O contrato de aquisição de Gêneros Alimentícios Hortifrúti terá duração de 12 meses, podendo ser prorrogado conforme legislação vigente, consolidando um compromisso estratégico para o desenvolvimento local. Este contrato visará assegurar o abastecimento contínuo de produtos de hortifruti, para o fornecimento da merenda escolar. Ao estabelecer essa parceria de longo prazo, a administração municipal busca eficiência rotineira e operacional, garantindo assim com eficiência a execução e continuidade da alimentação escolar.

16- RESPONSÁVEIS

Nomes



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

Mauro Sérgio Faria
Diretor da Merenda
Nutricionista CRN 30012

Fabiana Cristina Paulino de Almeida
Secretária Municipal de Educação



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO II – ATESTADO DE VISITA

CHAMADA PÚBLICA nº ____/2024

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Proponente:
Representante:
Data da visita:
Horário da visita:

ATESTAMOS que a proponente acima qualificada realizou visita técnica na data e horário especificados.

Taquaritinga, ____ de _____ de 2024.

Nome:
Cargo:
Assinatura e carimbo:



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Declaro que, em ____/____/2024, a empresa_____,CNPJ
n.º_____,sediada no _____
optou por não realizar vistoria nos locais e instalações referentes ao objeto do Edital
n.º _____, e declara estar ciente que não poderá alegar desconhecimento das
condições dos locais de execução dos serviços referentes ao objeto do Edital
referente ao Pregão Eletrônico n.º_____/2024.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO IV - MINUTA DE CONTRATO DE VENDA(MODELO)

CHAMADA PÚBLICA Nº02/2024

CONTRATO N. °/2024

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA E _____

O Município de Taquaritinga, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Romeu Marsico Nº 200, Centro, TAquaritinga, SP, inscrita no CNPJ sob n. ° 72.130.818/0001-30, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, _____ doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (**nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual**), com situado à Av. _____, n. °_, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n. ° _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/21, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 001/2024, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n. ° 002/2024, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	Abacate Características Gerais: originária de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato, sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas. Não conter substância terrosa, sujidade ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidades externas anormais, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentar-se empedrada, tamanho médio e uniforme (padronizada), não deve estar totalmente madura (aparência esverdeada). CATMAT: 464373	464373	Kg	700		
2	Abobrinha brasileira Características Gerais: Lisa com polpa intacta e limpa, porte médio/grande de boa qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme típicos da variedade. Isenta de enfermidades físicas e mecânicas oriundos do manuseio e transporte. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidade, material terroso, perfurações, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato Livre de umidade externa anormal resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas. CATMAT: 463751	463751	kg	3.300		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

3	Abobrinha brasileira Orgânica Características Gerais: Lisa com polpa intacta e limpa, porte médio/grande de boa qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme típicos da variedade. Isenta de enfermidades físicas e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidade, material terroso, perfurações, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato Livre de umidade externa anormal resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas. CATMAT: 463752	463752	kg	1000		
4	Abóbora Japonesa (Cabotiá), processada sem casca Características Gerais: Com polpa intacta e limpa, porte médio/grande de boa qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme típicos da variedade. Isenta de enfermidades físicas e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidade, material terroso, perfurações, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato Livre de umidade externa anormal resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas. CATMAT: 463748	463748	kg	200		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

5	Alface Características Gerais: crespa ou lisa, em kg, fresca, firme intacta, bem formada, repolhuda, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados. CATMAT: 463830	463830	kg	16.500		
6	Alface orgânico Características Gerais: crespa ou lisa, em kg, fresca, firme intacta, bem formada, repolhuda, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados. CATMAT: 463845	463845	Kg	1.000		
7	Acelga Características Gerais: crespa, em kg, fresca, firme intacta, bem formada, repolhuda, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre	463818	Kg	100		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados. CATMAT: 463818					
8	Almeirão Características Gerais: em kg, fresca, firme intacta, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados. CATMAT: 470608	470608	Kg	100		
9	Banana Maçã Características Gerais: originária de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico da variedade ,com grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediano e imediato, sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas. não conter substância terrosa, sujidade ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidades externas anormais, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. não apresentar-se empedrada, tamanho médio e uniforme (padronizada), não deve estar totalmente madura (aparência esverdeada). CATMAT: 464376	464376	kg	10.500		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

10	Batata doce biofortificada Características Gerais: possui raízes alongadas, uniformes, do tipo elíptico, com casca vermelho-arroxeadas e superfície lisa. As folhas maduras são cordiformes, o pecíolo e a porção distal da rama são verdes com leve arroxamento. A polpa é alaranjado-intensa devido ao alto teor de beta-caroteno, apresentando em média 115 mg/kg de raiz. O produto deve estar livre de enfermidades, terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho, resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos resistentes preferencialmente de 25 kg. CATMAT:	463753 (similar)	kg	2.100		
11	Batata doce branca ou roxa Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, ser de colheita recente. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho, resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos resistentes preferencialmente de 25 kg. CATMAT: 463753	463753	Kg	1.000		
12	Berinjela Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho (MÉDIO), aroma, sabor e cor	463764	kg	100		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. CATMAT: 463764					
13	Berinjela Orgânica Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho (MÉDIO), aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. CATMAT: 463766	463766	kg	1.000		
14	Beterraba Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho (MÉDIO), aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. CATMAT: 463767	463767	kg	100		
15	Beterraba Orgânica Características Gerais: Serem	463766	Kg	600		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	suficientemente desenvolvidos, com o tamanho (MÉDIO), aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. CATMAT: 463766					
16	Brócolis ramosos / ninja extra Características Gerais: parte verde das hortiliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, estarem livres de folhas externas sujas de terra. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.	463837 RAMOSO 463838 NINJA	kg	5.200		
17	Brócolis Organico Características Gerais: parte verde das hortiliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, estarem livres de folhas externas sujas de terra. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos	463847	kg	1.000		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	micro perfurados.					
18	Cebola de classificação média: Características Gerais: sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidade, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas. Embalagem preferencialmente em sacos de 20 Kg.	463781	Kg	4.400		
19	Cebolinha maço industrial Características Gerais: Fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente 1,5 kg.	615260	kg	175		
20	Cebolinha maço industrial orgânico Características Gerais: Fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos	463880	Kg	100		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	de fertilizantes, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente 1,5 kg.					
21	Cenoura extra graúda Características Gerais: Lisa com polpa intacta, firme e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, rachaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, livre de terra aderente à casca. De colheita recente, com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.	463770	kg	100		
22	Cenoura extra graúda orgânica Características Gerais: Lisa com polpa intacta, firme e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, rachaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, livre de terra aderente à casca. De colheita recente, com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.	463774	Kg	200		
23	Chicória Características Gerais: em kg, fresca, firme intacta, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos	463821	kg	100		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.					
24	Chuchu Tipo 1 Características Gerais: Liso com polpa firme e intacta, com coloração e tamanho médio, com casca brilhante e limpa, uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, machucaduras, bolores, ferrugem e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.	463778	Kg	7.750		
25	Couve flor extra sem folhas Características Gerais: Bem redondo, fresco, com talos firmes, sem espaços entre os buquês, pesando a unidade entre 800 gr a 1000 gr. Deverão estar frescos, sãos, inteiros, limpos, bem desenvolvidos, sem manchas escuras, de cor verde uniforme. Não serão permitidos defeitos que afetam a sua conformação e aparência.	463831	kg	1.750		
26	Couve manteiga especial Características Gerais: Fresca firme e	481109	Kg	1.700		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	intacta, em maço, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem lesões de origem física ou mecânica oriundo do manuseio e transporte, perfurações, sujidades, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. APRESENTAÇÃO: cada maço contendo 12 á 16 folhas com aproximadamente 01 kg/mç.					
27	FEIJÃO CARIOCA Descrição do objeto: Feijão anão, de cores, carioquinha, tipo 1, <i>in natura</i>, é o grão comestível do "<i>Phaseolus vulgaris</i>", constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Características gerais: O produto feijão <i>in natura</i>, deveser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme Anexo I e item 4.4 da Portaria 161 de 24/07/87 do Ministério da Agricultura - M.A., complementada pelas Portarias 08 de 19/08/87, e 12 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A., para efeito de classificação. Características organolépticas: - Aspecto: grãos; - Cor: característica da espécie; - Odor: próprio; Características físico-químicas: - umidade: máximo 15% em peso Portaria nº 161 de 24/07/87, M.A., item 4.4. subitem 4.4.1. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de ate 30 (trinta) dias. Embalagem: <u>Primária:</u> saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 2 (dois) quilos. <u>Secundária:</u> fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem	464553	Kg	17.500		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos. 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 mesmo.					
28	Laranja Lima Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar se em início de maturação.	464394	Kg	21.000		
29	Limão Taiti Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar se em início de maturação.	464398	Kg	3.500		
30	Mamão Formosa Especial	464405	Kg	25.700		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	Características Gerais: De primeira - Tipo comum com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediató e imediato, tamanho médio, apresentando tamanho e coloração uniformes. Isenta de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidade, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.					
31	Mandioca média amarela , processada sem casca Características Gerais: Lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Processada sem casca, resfriada, embalada a vácuo, em saco plástico, esterilizadas em atmosfera modificada, pesando cada embalagem preferencialmente 5 kg, higienizada, cortes em toletes com aproximadamente 8 cm. Livre de umidade externa anormal. De colheita recente com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.	463795	Kg	7.220		
32	Manga palmer Características Gerais: De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades,	464407	Kg	30.550		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA.					
33	Melancia especial Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, lisa com polpa avermelhada suculenta, intacta, compacta, firme, com formato arredondado coloração sem defeitos sérios, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, apresentando tamanhos uniformes típicos da variedade pesando de 8 á 11 kg, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.	464418	Kg	8.000		
34	Milho Verde Características Gerais: sem palha, extra, de primeira, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal.	463797	Kg	9.300		
35	Milho Verde Orgânico	463797	Kg	800		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	Características Gerais: sem palha, extra, de primeira, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal.	(similar)				
36	Pepino caipira orgânico Características Gerais: de primeira, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Estarem livres de enfermidades e lesões de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças, isentos de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. De acordo com a legislação vigente.	463810	Kg	300		
37	Pimenta dedo de moça Características Gerais: de primeira, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Estarem livres de enfermidades e lesões de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças, isentos de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. De acordo com a legislação vigente	463924	Kg	50		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

38	Pimentão amarelo, verde e vermelho extra A Características Gerais: liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.	463812	Kg	1.750		
39	Repolho verde liso especial Características Gerais: Branco, liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, limpo, podado, bem desenvolvido com talo compacto e claro. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.	481121	Kg	4.500		
40	Repolho verde liso Organico Características Gerais: Branco, liso, fresco, graúdo, firme com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade,	467414	Kg	1.000		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

	limpo, podado, bem desenvolvido com talo compacto e claro. Isento de enfermidades físicas e mecânicas oriundas do transporte. Não deve estar apresentando manchas, rachaduras, bolores, sujidades, firme e intacto, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações, cortes, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livres de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.					
41	Rúcula Características Gerais: crespa ou lisa, em maço, fresca, firme intacta, bem formada, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas, livres da maior parte possível de terra, raízes e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.	463826	Kg	100		
42	Salsa maço industrial Características Gerais: Fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente 1,5 kg.	615267	Kg	350		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

43	Salsa maço industrial orgânica Características Gerais: Fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica da variedade. Sem sujidades, bolores, manchas, machucaduras, ferrugem, parasitas, larvas. Isenta de enfermidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, de colheita recente com acondicionamento em maços de aproximadamente 1,5 kg.	463886	Kg	100		
44	Tangerina Tipo Cravo Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho (MÉDIO), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação.	48592	Kg	8.000		
45	Tangerina Tipo Morcote Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho (MÉDIO), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação.	464437	Kg	26.000		
46	Tangerina Tipo Pocan Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo	464436	Kg	26.000		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

	ao tamanho (MÉDIO), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação.					
47	Tomate Características Gerais: Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (grauda, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato 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. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%.	463806	Kg	14.000		
48	Tomate orgânico Características Gerais: Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (grauda, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato 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. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%.	609442	Kg	2.500		



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

49	Tomate cereja Características Gerais: Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (grau, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato 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. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%.	463803	Kg	1.750		
----	---	--------	----	-------	--	--



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Despesa	Órgão	Econômica	Fonte	Cód Aplicação

CLÁUSULA SEXTA:

O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (dias) dias fora o mês contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização.

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

Os preços permanecerão fixos e irrevogáveis.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA OITAVA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

CLÁUSULA NONA:

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

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n. °002/2024, pela Resolução CD/FNDE nº 04/2015, pela Lei nº 14.133/21 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até dezembro de 2024.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de Taquaritinga, 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.

Taquaritinga, ____ de ____ de ____.

Prefeito Municipal

Secretária da Educação

Contratado



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO V-MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº						
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO FORMAL						
1. Nome do Proponente			2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF				
5. E-mail		6. DDD/Fone			7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta	
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006			14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF			17. DDD/Fone	
18. Endereço			19. Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade			2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço					5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos	
			4.1. Unitário	4.2. Total		
OBS: * Preço publicado no Edital nº xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:	



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE							
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº							
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES							
GRUPO INFORMAL							
1. Nome do Proponente				2. CPF			
3. Endereço				4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)				7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não				9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III- 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 (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade		6. Valor Total	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total do projeto	



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
				Total do projeto:	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal				CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:	



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2024)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, RG nº ___, DECLARO para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome, são oriundos de produção própria.

Local, ___ de _____ de 2024.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO – GRUPOS INFORMAIS

Eu, _____, portador do CPF nº _____, RG nº _____, integrante de grupo informal, DECLARO para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

Local, ____ de ____ de 2024



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

ANEXO VIII- DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO – GRUPOS FORMAIS

Eu, _____, portador do CPF nº _____, RG nº _____, representante da (nome do grupo formal) _____, DECLARO para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são produzidos pelos associados/cooperados.

Local, ____ de _____ de 2024



Prefeitura Municipal de Taquaritinga Estado de São Paulo

ANEXO IX- DECLARAÇÃO DE CONTROLE – GRUPOS FORMAIS

Eu, _____, portador do CPF nº _____, RG nº _____, representante da (nome do grupo formal) _____, DECLARO para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, assumir a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

Local, ____ de ____ de 2024.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO X – DECLARAÇÃO CONJUNTA

CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2024

Nome da empresa), CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(o), portador do RG nº, CPF nº,
DECLARA sob as penas da Lei:

- 1 Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 2 Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 3 Que inexistência de servidor público ou agente político no quadro funcional da empresa licitante;
- 4 Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específica;
- 5 Que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- 6 Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 7 Que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes,
- 8 Declaração da empresa licitante, sob as penalidades cabíveis, de que não mantém em seu quadro de pessoal, menores de 18 (dezoito) anos, em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos;
- 9 Ter recebido todos os documentos e informações, conhecer e acatar as condições para o cumprimento das obrigações objeto da Licitação;
- 10 Que os documentos apresentados por meio do sistema eletrônico são autênticos aos originais;



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

Por ser expressão da verdade, assino a presente declaração.

Dados do representante da empresa que assinará o **Contrato e o TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**, conforme consta no contrato social ou procuração:

Nome:

R.G nº:

C.P.F nº:

Endereço Residencial:

e-mail:

Cargo do Representante

Legal:

_____, ____ de _____ de 2024.

Nome e nº da cédula de identidade do declarante



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO XI- TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

(Contratos)

CONTRATANTE:

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, 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, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Taquaritinga, ____ de _____ de 2024

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo:

CPF:

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome:



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO XII – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE -SP

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

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.

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.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)