

#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

#### EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 007/2017

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar com dispensa de licitação, Lei n.º 11.947, de 16/07/2009, Resolução n.º 26 do FNDE, de 17/06/2013 e Resolução CD/FNDE nº 4 de 02/04/2015

O MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na-Rua Júlia da Costa, nº 322, Centro, Paranaguá, Paraná, CEP: 83203-060, devidamente inscrito no CNPJ sob o nº 76.017.458/0001-15, neste ato representado pela Secretária de Educação e Ensino Integral, Sra VANDECY SILVA DUTRA, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 21 da Lei 11.947/2009 e na Resolução FNDE/ CD N.º 26/2013 e Resolução CD/FNDE nº 4 de 02/04/2015, através da Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral - SEMEDI, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, destinada ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme cronograma de entrega. Os Grupos Formais/Informais deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até o dia 19/07/2017 às 09:00 hs, na Rua Júlia da Costa, nº 322, na Sala De Reuniões do Gabinete do Prefeito, 1º andar – Palácio São José, Fone: (41) 3420-6003, e-mail: cpl@paranagua.pr.gov.br.

#### **1.**OBJETO GERAL

1.1. Esta Chamada Pública vem fomentar o desenvolvimento do Programa Nacional de Agricultura Familiar-PRONAF, por meio de aquisição de alimentos produzidos por agricultores familiares no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Nos termos da Resolução Nº 26, de 17 de junho de 2013 CD/FNDE e Resolução CD/FNDE n° 4 de 02/04/2015, a Prefeitura do Município de Paranaguá se qualifica como Entidade Executora para execução dessa Chamada Pública, sendo que os recursos financeiros a ela inerentes serão repassados pelo FNDE / PNAE.

#### 2.OBJETO E AVALIAÇÃO DO CUSTO

- 2.1. Para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atender a demanda das Unidades Educacionais Municipais e Filantrópicas. Conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência (anexo I).
- 2.2. O custo estimado para produtos convencionais totais da presente contratação é de **R\$ 621.398,62** (Seiscentos e vinte e um mil, trezentos e noventa e oito reais, sessenta e dois centavos), conforme o estabelecido no Termo de Referência (anexo I).

#### 3.DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO:

- 3.1.Para o processo de habilitação os fornecedores da Agricultura Familiar deverão entregar a Entidade Executora os documentos prescritos no art. 27 da Resolução/CD/FNDE n° 26, de 17/06/2013.
- 3.2.Os Fornecedores Individuais detentores de DAP física, não organizados em grupo deverão entregar:
  - a)Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento

#### Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

- b)O extrato da DAP física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias:
- c)Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e ou empreendedor familiar rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante:
- d)Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especifica, quando for o caso;
- e)A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- 3.3.Os Grupos Informais de Agricultores Familiares deverão entregar:
  - a)Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
  - b)O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
  - c)Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor familiar rural escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
  - d)Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especifica, quando for o caso;
  - e)A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- 3.4.Os Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais Constituídos em Cooperativas e Associações deverão entregar:
  - a)Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
  - b)O extrato da DAP jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
  - c)A Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS;
  - d)Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica:
  - e)O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
  - f)A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
  - g)A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
  - h)A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

#### 4.DO LIMITE

- 4.1.O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valo máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP familiar/ano/entidade executora, e obedecerá as seguintes regras:
- a) Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (Vinte mil reais), por DAP Familiar/ano/Eex.
- b) Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor a ser contratado = números de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP x R\$ 20.000,00.



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento

#### Comissão Permanente de Licitação - C.P.L.

- § 1º Cabe às Cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a Eex. A responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com grupos formais.
- § 2° Cabe às Eex. a responsabilidade pelo controle do atendimento individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

#### 5.DATA, LOCAL E HORA PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

5.1.Até o dia, hora, e local mencionados no preâmbulo deste Edital, os interessados entregarão dois envelopes distintos, sendo um de documentação/habilitação e outro com o Projeto de venda. 5.2.Os licitantes deverão apresentar no Envelope nº 001, documentação **FORNECEDOR INDIVIDUAL**; já descrito nesta chamada pública (item 3.2).

#### 5.3ENVELOPE Nº. 002 – PROJETO DE VENDA

5.3.1.No Envelope nº. 002 deverá conter o Projeto de venda, ao que se segue:

a)ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação do fornecedor datada com assinatura do agricultor participante;

b)discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do Anexo I deste Edital;

c)preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em Real e com até duas casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00).

5.3.2Os licitantes deverão apresentar no Envelope nº 001 documentação **GRUPO INFORMAL**, os documentos já descritos nesta chamada publica (item 3.3).

#### 5.4.ENVELOPE N°. 002 – PROJETO DE VENDA

5.4.1.No Envelope nº. 002 deverá conter o Projeto de venda, ao que se segue:

a)ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação da Entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes;

b)discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do Anexo I deste Edital;

c)preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em Real e com até duas casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00).

1.1.Os licitantes deverão apresentar no Envelope nº 001 documentação **GRUPO FORMAL**, os documentos já descritos nesta chamada publica (item 3.4).

#### 5.5.ENVELOPE N°. 002 – PROJETO DE VENDA

5.5.1.No Envelope nº. 002 deverá conter o Projeto de venda, ao que se segue:

a)ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação da associação ou cooperativa, datada, assinada por seu representante legal;

b)discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do Anexo I deste Edital;

c)preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em Real e com até duas casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00).

#### 6. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

6.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupos de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País. Consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta chamada pública. Cada grupo de fornecedores (individual, formal e/ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preços unitários, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública. A Comissão Permanente de Licitação classificará as propostas, considerando-se a ordenação crescente dos valores e priorizando-se as propostas de grupos do Município. Em não se obtendo as quantidades necessárias, essas poderão ser



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

complementadas com propostas de grupos da região, do território rural, do Estado e do País, nesta ordem de prioridade (Da resolução n°. 04/2015 FNDE – art. 25).

#### 7.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 7.1.O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar deverá ser feito de Forma clara, sem conter rasuras e entrelinhas, que prejudiquem a interpretação da proposta, deverá ser assinada pelo proponente ou representante legal.
- 7.2. As propostas devem ser feitas por item, separadamente, atendendo estritamente as exigências de cada item, especificando a quantidade, o valor unitário e o valor total por produto.
- 7.3. Nos preços deverão estar inclusos todos os custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações, tais como, encargos sociais, tributos diretos e indiretos sobre o fornecimento do objeto desta chamada;
- 7.4.Os preços dos produtos oferecidos não sofrerão alterações em virtude de fretes, impostos ou quaisquer outras despesas, que correrão por conta do proponente.
- 7.5. Todos os produtos deverão estar em conformidade com a legislação em vigor, bem apresentáveis, limpos, isentos de insetos, corpos estranhos, deverão ser produtos de primeira qualidade e frescos para garantir qualidade e oferecer uma alimentação saudável aos alunos, apresentar laudo de inspeção sanitária dos produtos, quando for o caso.
- 7.6.Os licitantes participantes devem garantir a sustentabilidade e continuidade da entrega dos produtos nas unidades de ensino da rede municipal de forma ininterrupta, de modo a assegurar a oferta regular e permanente da alimentação saudável e adequada.
- 7.7. As propostas deverão ser rubricadas em todas as vias e assinadas em sua última página pelos representantes legais das entidades participantes.
- 7.8. Não serão aceitas propostas cujos valores sejam cotados com mais de duas casas decimais após a vírgula.
- 7.9. Não será aceito pedido de faturamento para terceiros.
- 7.10.Não serão consideradas as propostas cujas condições estejam em desacordo com o solicitado no edital.

#### 8.DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Os recursos para manutenção das despesas do presente Edital terão a dotação orçamentária da Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral:11.05.899.2839.3.3.90.30.07.99 – FONTE 1.125.

#### **9.LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE:**

0.1.Os produtos deverão ser entregues de acordo com cronograma pré-estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral anexo deste Edital, e conforme a solicitação. 0.2.A pontualidade na entrega dos produtos para as escolas está vinculada ao cumprimento do Cardápio Escolar. E a execução do cardápio é fundamental para atender as recomendações nutricionais definidas pelo FNDE.

#### 10.PERÍODO DE FORNECIMENTO:

10.1.O período de vigência da chamada pública é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período a critério da administração, a quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados por Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral e executados pelas escolas.

#### 11.PREÇO DE REFERÊNCIA:

11.1.Como parâmetro de aferição de preços de referencia será considerado a média dos preços praticados no mercado nos últimos doze meses.



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento

#### Comissão Permanente de Licitação - C.P.L.

#### **12.DO PAGAMENTO**

- 12.1.O pagamento será mensal, no qual se observará os valores emitidos na nota Fiscal (grupo formal) e ou nota de produtor (grupo informal), serão realizados em até trinta dias após a entrega por meio de depósito em conta corrente, cujo titular obrigatoriamente deverá ser o produtor emitente da nota fiscal e ou do grupo formal.
- 12.2. No processo de pagamento o grupo formal deverá anexar também à nota fiscal de origem dos produtos, ou seja, nota fiscal do produtor associado, uma vez que o grupo formal não é produtor.

#### 13.DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 13.1. As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida na chamada pública.
- 13.2.Os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.
- 13.3As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo, às folhas deverão se apresentar intactas, sem sujidades ou corpos firmes, deverão estar isentas de: estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens sem umidade externa anormal, isentas de odor e sabor estranhos.

#### 14.DO REAJUSTE

14.1.Durante o período do contrato os produtos adquiridos nesta Chamada Pública não sofrerão reajuste de preços e terão como referência os valores estabelecidos em suas propostas.

#### 15.HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

15.1. Após a homologação do resultado da chamada pública, os proponentes classificados em primeiro lugar para o objeto terão o prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação pelo Órgão beneficiado, para assinar o contrato.

#### 16.OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

Compete ao órgão contratante:

- 16.1. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no Contrato de Aquisição.
- 16.2. Efetuar o pagamento ao licitante fornecedor, de acordo com as condições estabelecidas nesta chamada.
- 16.3. Promover, por intermédio de servidor indicado, a fiscalização e o acompanhamento da execução do objeto contratado, de acordo com o Decreto Municipal nº 1703/2017.
- 16.4. Fiscalizar para que, durante a vigência do contrato, sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta chamada.

#### 17.OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 17.1.Entregar o material no local, de acordo com o cronograma de entrega previsto nesta chamada ou conforme determinação da Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral.
- 17.2.Informar à Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral a ocorrência de fatos que possam interferir, direta ou indiretamente, na regularidade do presente ajuste.
- 17.3.No ato da entrega a contratada disponibilizara uma balança para a conferência.
- 17.4. Cumprir as obrigações definidas em lei, e decorrentes de contrato.

#### 17.SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 17.1.Pelo inadimplemento das obrigações, seja na condição de participante da chamada ou de contratante, as licitantes, conforme a infração, estarão sujeitas às seguintes penalidades:
- 17.2. Deixar de manter a proposta (recusa injustificada para contratar): suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor do último lance ofertado;



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento

#### Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

- 17.3. Executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado: advertência;
- 17.4. Executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 03(três) dias, após os quais será considerado como inexecução contratual: multa diária de 0,5% sobre o valor atualizado do contrato;
- 17.5. Inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 3 anos e multa de 8% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato:
- 17.6. Inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;
- 17.7. Causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 5 anos e multa de 10 % sobre o valor atualizado do contrato.
- 17.8. As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.
- 17.9.Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

#### **18.DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 18.1.Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Entidade Executora não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 18.2. Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pela Comissão, que comunicará devidamente aos proponentes participantes sua decisão.
- 18.3. Após o envio do projeto de venda não caberá desistência, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão.
- 18.4.As entregas deverão ser feitas, na Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral, em horário previamente agendado, conforme cronograma estipulado pelo setor, mediante vistoria do setor de vigilância sanitária/comissão de fiscalização. **Não haverá entrega nos meses de férias escolares.**
- 18.5.Os casos omissos serão decididos pela Comissão de Licitações em conformidade com as disposições constantes na legislação específica.

#### **19.FORO**

19.1.O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Paranaguá-PR.

#### 20.SÃO PARTES INTEGRANTES DESTA CHAMADA:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA; ANEXO II – MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO; ANEXO III – FICHA TÉCNICA; ANEXO IV – RELAÇÃO DE ESCOLAS E NÚMEROS DE ALUNOS; ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

Paranaguá/PR, 14 de Junho de 2017.

SHEILA DA ROSA MARIA Comissão Permanente de Licitação



## Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

#### **ANEXO I**

#### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1.OBJETO:

1.1 **1ª CHAMADA PÚBLICA** para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atender a demanda das Unidades Educacionais Municipais e Filantrópicas. Conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referencia e seus anexos.

#### 2.GRUPO DESCRIÇÃO ALIMENTOS

	DESCRIÇÃO	N° DE ITENS/ Grupo	PERIODICIDADE DAS ENTREGAS
1	Frutas	4	Semanal
2	Hortaliças	6	Semanal
3	Temperos	2	Semanal
4	Tubérculos e legumes	12	Mensal
5	logurte e similar	1	Mensal
6	Panificados	3	Mensal
7	Sucos	1	Mensal
8	Açúcares	1	Mensal
	Total	30	

#### 3.FORMAÇÃO DE PREÇOS:

	PERIDIOCIE	ADE S	EMANAL					
GR	UPO 1 FRUT	AS	MÉDIA D	E PREÇO				
ltem	Alimento	Unidade	Convencional	ORGANICO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL CONVENCIONAL		VALOR TOTAL ORGANICO
	BANANA		R\$	R\$	16.0	R\$		
1	CATURRA	KG	1,97	3,00	59,00	31.636,2300	R\$	48.177,00
	BANANA		R\$	R\$	1.8	R\$		
2	PRATA	KG	3,33	3,49	62,40	6.201,7920	R\$	6.505,98
	MARACUJ		R\$	R\$	2.4	R\$		
3	Á	KG	5,94	6,42	73,05	14.689,9170	R\$	15.868,74



HOF	JPO 2 RTALIÇAS MPEROS E MENTES		MÉDIA DE	PREÇO				
ltem	Alimento	Unidade	Convencional	ORGANICO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL CONVENCIONAL		VALOR TOTAL ORGANICO
1	ALFACE CRESPA / LISA	KG	R\$ 2,430	R\$ 5,67	5.9 35,32	R\$ 14.422,827 6	R\$	33.673,05
2	COUVE MANTEIG A ESPINAFR	KG	R\$ 2,96 R\$	R\$ 7,10 R\$	2.9 67,66 1.9	R\$ 8.784,2736 R\$	R\$	21.060,49
3	E RABANET E	KG KG	2,75 R\$ 2,38	4,04 R\$ 3,14	78,44 2.9 67,66	5.440,7100 R\$ 7.063,0308	R\$ R\$	7.983,01 9.318,45
5	REPOLHO VERDE/R OXO	KG	R\$ 1,38	R\$ 3,39	2.9 67,66	R\$ 4.095,3708	R\$	10.060,37
6	RÚCULA	KG	R\$ 3,46	R\$ 8,06	2.9 67,66	R\$ 10.268,103 6	R\$	23.909,45
GRI	JPO 3 TEMP	EROS	MÉDIA DE	PREÇO				
ltem	Alimento	Unidade	Convencional	ORGANICO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL CONVENCIONAL		VALOR TOTAL ORGANICO
1	CEBOLIN HA VERDE	KG	R\$ 4,70	R\$ 10,85	9 89,22	R\$ 4.649,3340	R\$	10.736,33
2	SALSINHA	KG	R\$ 6,50	R\$ 11,22	98 9,22	R\$ 6.429,9300	R\$	11.095,75
	PERIDIOCI	DADE M	ENSAL					



## Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

	JPO 4 LEGU BÉRCULOS	MES E	MÉDIA D	E PREÇO				
ltem	Alimento	Unidade	Convencional	ORGANICO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL CONVENCIONAL		VALOR TOTAL ORGANICO
	ABÓBORA DESCASC ADA, PICADA EMBALAD A À VACUO OU							
1	CONGELA DA	KG	R\$ 2,93	R\$ 4,44	2.6 37,92	R\$ 7.729,1056	R\$	11.721,16
2	ABOBRIN HA VERDE	KG	R\$ 1,97	R\$ 4,15	9 89,22	R\$ 1.948,7634	R\$	4.101,97
	BATATA	<b>K</b> O	R\$	R\$	9	R\$	D¢	4 500 50
3	DOCE BERINJEL	KG	2,21 R\$	4,65 R\$	89,22	2.186,1762 R\$	R\$	4.596,58
4	A	KG	2,20	4,11	89,22	2.176,2840	R\$	4.068,99
	BETERRA		R\$	R\$	1.4	R\$		
5	BA	KG	2,08	5,51	83,80	3.086,3040	R\$	8.175,74
	BROCOLI	KC.	R\$	R\$	1.4	R\$	De	0.204.60
6	S	KG	4,29 R\$	6,20 R\$	83,83 2.9	6.365,6307 R\$	R\$	9.204,69
7	CENOURA	KG	1,97	5,18	67,66	5.846,2902	R\$	15.382,37
			R\$	R\$	1.4	R\$	·	, .
8	CHUCHU	KG	2,83	2,87	83,83	4.199,2389	R\$	4.258,59
9	MANDIOC A DESCASC ADA, PICADA EMBALAD A À VACUO OU CONGELA DA	KG	R\$ 4,62	R\$ 4,69	3.9 56,88	R\$ 18.280,785 6	R\$	18.544,58



## Comissão Permanente de Licitação - C.P.L.

	MILHO							
	VERDE				3.2	R\$		
	SEM		R\$	R\$	97,40	13.717,184		
10	PALHA	KG	4,16	4,95		0	R\$	16.305,64
			R\$	R\$	1.4	R\$		
11	PEPINO	KG	2,10	4,34	83,83	3.116,0430	R\$	6.434,88
			R\$	R\$	9	R\$		
12	VAGEM	KG	2,81	6,15	89,22	2.779,7082	R\$	6.083,70

FEIRA CATEDRAL: Utilizada para realizar media dos feirantes, produtores (Ezequiel Petenusso, Pedro

Petenusso e Matilde)

CPI	JPO 5 IOGUI						i	j i
	ILAR	NIE	MÉDIA DE	PRECO				
Item	Alimento	Unidade	Convencional	ORGANICO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL CONVENCIONAL	VALOR TOTAL ORGANICO	
1	IOGURTE DE FRUTAS: MORANG O, FRUTAS VERMELH AS, SALADA DE FRUTAS	KG	R\$ 4,40	R\$ -	29.6 76,60	R\$ 130.577,040 0	-	
	JPO 6 NIFICADOS		MÉDIA DE	PREÇO				
ltem	Alimento	Unidade	Convencional	ORGANICO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL CONVENCIONAL	VALOR TOTAL ORGANICO	
1	BOLACHA CASEIRA	KG	R\$ 13,52	R\$ 13,67	4.9 46,10	R\$ 66.871,2720	R\$ 67.613,1	



1_	GELÉIA	KG	R\$ 9,26	13,56	78,44	18.320,3544 VALOR TOTAL	5 VALOR TOTAL	
	DOCE DE FRUTAS PASTOSO/			R\$	1.9	R\$	R\$ 26.817,7	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	ORGANICO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL CONVENCIONAL	VALOR TOTAL ORGANICO	
1 GR	FRUTAS CONGELA DA ABACAXI, MARACUJ A, UPO 8 - AÇÚ	KG <b>CARES</b>	R\$ 11,80 <b>MÉDIA DI</b>	R\$ 14,51 <b>E PREÇO</b>	4.9 46,10	R\$ 58.363,9800	R\$ 71.767,9 110	
ltem	Alimento Aloa	Unidade	Convencional	ORGANICO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL CONVENCIONAL	VALOR TOTAL ORGANICO	
	7- SUCOS		MÉDIA DI	PREÇO				
_ 2	CASEIRO FATIADO	KG	R\$ 9,02	R\$ 9,52	7.9 13,76	R\$ 71.382,1152	75.339,0	
1	CUCA/ BOLO SIMPLES PÃO	KG	R\$ 11,47	R\$ 11,44	7.9 13,76	R\$ 90.770,8272	R\$ 90.533,4 1 R\$	
<b>-</b>							9	



Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

#### 4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		Frutas de boa qualidade, sem	RDC 175/03 –
		defeitos sérios, apresentando	ANVISA/MS
		tamanho, cor e conformação	RDC 27/10 –
		uniformes, devendo ser bem	ANVISA/MS
		desenvolvidas e maduras.	RDC 272/05 –
		Procedentes de espécimes vegetais	ANVISA/MS
		genuínos e serem frescas. Sem	
		danos à superfície e/ou lesões de	
	BANANA	origem física ou mecânica. Ausência	
FRUTAS	CATURRA/PRATA/	de substâncias terrosas, sujidades,	
	MARACUJÁ	larvas ou corpos estranho. Resíduos	
		<u>e agrotóxicos</u> : Adequadas aos	
		Limites Máximos de Resíduos de	
		Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	
		Maturação: Tal que permita suportar	
		manipulação, transporte e	
		conservação em condições	
		adequadas para o consumo mediato e imediato. <u>Textura/ cor/ aroma:</u>	
		própria da espécie e variedade.	
		Devem ser procedentes de	RDC 175/03 -
		espécimes de vegetais genuínos,	ANVISA/MS
		livres de enfermidades. <u>Aparência</u> :	RDC 272 DE
		Sem danos à superfície e/ou lesões	22/09/05
		de origem física ou mecânica; Grau	RDC 27/10 –
		de evolução completo do tamanho;	ANVISA/MS
	ALFACE/ COUVE	Textura/ cor/ aroma: própria da	RDC 272/05 –
	MANTEIGA/ESPINAFRE/	espécie e variedade. Ausência de	ANVISA/MS
Hortaliças	REPOLHO VERDE/ROXO/	parasitos, insetos, detritos animais	
	RÚCULA	ou vegetais; Livre da maior parte	
		possível de terra aderente. Resíduos	
		e agrotóxicos: Adequadas aos	
		Limites Máximos de Resíduos de	
		Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	
		Umidade: Isentas de umidade	
		externa anormal.MAÇOS DE 500 G	
Temperos	CEBOLINHA/SALSA	Devem ser procedentes de	RDC 175/03 –
		espécimes de vegetais genuínos,	ANVISA/MS



		livres de enfermidades. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho; Textura/ cor/ aroma: própria da espécie e variedade. Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livre da maior parte possível de terra aderente. Resíduos e agrotóxicos: Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal.MAÇOS DE 500 G	RDC 272 DE 22/09/05 RDC 27/10 – ANVISA/MS RDC 272/05 – ANVISA/MS
Tubérculos e legumes	ABÓBORA/ MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADOS Á VACUO/ CONGELADOS	Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho . Textura/ cor/ aroma: própria da espécie e variedade. Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livre da maior parte possível de terra aderente. Resíduos e agrotóxicos: Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Validade: Validade mínima de 15 dias. Embalagem a vácuo, plástica, atóxica, asséptica e transparente, com conteúdo máximo de 1 kg. No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão "congelado"	ANVISA/MS; RDC N° 12, de 02/01/01; RDC ANVISA N° 27 de 06/08/10; RDC ANVISA N° 360 dE 23/12/03; RDC ANVISA N° 359 de 03/12/03; RDC ANVISA N° 259 DE 20/09/02;



		ou "a vácuo", data de fabricação, data de validade, lista de	
		ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a	
		temperatura adequada de armazenamento. A embalagem primária dos produtos minimamente	
		processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal,	
		destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, a	
		quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
		Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de enfermidades. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau	RDC 175/03 – ANVISA/MS RDC 12/01 - ANVISA/MS RDC 27/10 –
Tubérculos e legumes	ABOBRINHA/ BATATA DOCE/ BERINJELA/ BETERRABA/ BRÓCOLIS/ CENOURA/ CHUCHU/ MILHO VERDE SEM	de evolução completo do tamanho; <u>Textura/ cor/ aroma</u> : própria da espécie e variedade. Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livre da maior parte	ANVISA/MS RDC 272/05 – ANVISA/MS
	PALHA/ PEPINO/ VAGEM	possível de terra aderente. Resíduos e agrotóxicos: Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal.	
logurte	IOGURTE	Produtos lácteos adicionados de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro organismos específicos. Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semi desnatado e desnatado); Cultivos de	° 360 de 23/12/03 RDC ANVISA 359 de 23/12/03 RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02 Resolução Normativa N° 46 de 23/10 RDC 175/03 –
		bactérias lácticas como: protosimbióticos (Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus) aos quais podem acompanhar de formacomplementar, outras bactérias ácido-lácticas que,	ANVISA/MS



		por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Em iogurtes de frutas devem conter frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas. Poderá conter aveia e outros cereais, e mel. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sani tária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e espessantes e aromatizantes artificiais. Características Sensoriais Próprias; Textura Líquida/pastoso, Cor e Aroma: próprio do produto; ausência de matéria prejudicial á saúde; Coservantes: ácido ascórbico e seus sais de sódio potássio e cálcio- máximo 0,3 / 100 mg; Gordura mínimo 3,0 g/100 g e amido máximo de 1,0 g/100 g. Validade mínima de 7 dias a 4°C; Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência, informação nutricional e	
Panificados	BOLACHA CASEIDA	temperatura de armazenamento. PESO LÍQUIDO 1LITRO  Produto obtido polo amassamento o	
Panificados	BOLACHA CASEIRA	Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada e integrais, amidos de milho, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas com farinhas refinadas e a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais e artificiais. Especificações de embalagens de acordo com as normas da	27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010. RDC 175/03; RDC ANVISAS N° 360 DE 23/12/03; RDC Anvisa n° 359 de 23/12/03; RDC anvisa n° 259 de 20/09/02; RDC / 263/05 - ANVISA /MS



CUCA E BOLO SIMPLES	Contratante. Aspecto de massa totalmente cozida. Textura/ cor/ aroma: própria e macia. Ausência de matéria estranha prejudicial à saúde e corantes / conservantes artificiais. Validade mínima 3 dias. Embalagem plástica, atóxica, integra e transparente, com conteúdo máximo de 1 kg. No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, a quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).  Deve ser preparado com matériasprimas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação. Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição. Pode se apresentar recheio ou coberturas com frutas, desde que tendam o prazo de validade. Na formulação deve ser utilizado, no mínimo, 30% de trigo integral/farelo de	RDC ANVISA N° 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010. RDC 175/03; RDC ANVISAS N° 360 DE 23/12/03; RDC Anvisa n° 359 de 23/12/03; RDC anvisa n° 259 de 20/09/02; RDC / 263/05 - ANVISA /MS
	fermentação e em perfeito estado de conservação. Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição. Pode se apresentar recheio ou coberturas com frutas, desde que tendam o prazo de validade. Na formulação deve ser utilizado, no mínimo, 30% de trigo	ANVISAS N° 360 DE 23/12/03; RDC Anvisa n° 359 de 23/12/03; RDC anvisa n° 259 de 20/09/02; RDC / 263/05 -





Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

		ausência de corantes e conservantes artificiais; ausência de amido estranhos ao produto (para produtos em glúten); Validade mínima 3 dias. Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo	
		impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade,	
		temperatura de armazenamento, procedência, ingredientes e	
Sucos	POLPA DE FRUTA CONGELADA	informação nutricional.  As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo deVegetais. As frutas permitidas para polpa são somente: abacaxi, acerola, morango, maracujá. Destacando-se que deve ser Fornecido 2 (dois) sabores intercalados por escola. A Concentração de sólidos solúveis deverá ser de: acerola 5,5°, , maracujá e manga 11°. Poderão ser coletadas amostras para pesquisa de Salmonela e Coliformes termo tolerantes, de acordo com a RDC nº 12/2001 da ANVISA. Características Sensoriais Próprias ; Textura própria, pasta mole; Core Aroma:próprios; Ausência de matéria prejudicial á saúde; Ausência de conservantes artificiais; Validade mínima 24 meses < -18 ° C; Embalagem, plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação	RDC N° 12/2001 ANVISA/MS Instrução Normativa N° 01, de 07/01/00 do Ministério da Agricultura RDC ANVISA N° 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 RDC 175/03 ANVISA/MS RDC ANVISA N° 360 de 23/12/03 RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02 RDC ANVISA N° 259 de 23/12/03 RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02 RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02 RDC ANVISA N° 272/05 ANVISA /MS



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. DOCE E GELÉIAS Doce em pasta é o produto RDC ANVISA N° Açúcares 27. DE 6 DE resultante do processamento adequado das partes comestíveis AGOSTO DE desintegradas de vegetais com 2010. RDC açúcares, com ou sem adição de 175/03; RDC água, pectina (g/100g ou g/100ml ANVISA Nº 360 dependendo da fruta), ajustador do DE 23/12/03; pH e outros ingredientes naturais RDC Anvisa nº permitidos por estes padrões até 359 de 23/12/03; uma consistência apropriada, sendo RDC anvisa no finalmente, acondicionada de forma 259 de 20/09/02; assegurar perfeita Resolução sua conservação. Geleia de frutas é o Normativa 9/78 produto obtido pela cocção de frutas, Anvisa/MS; RDC inteiras ou em pedaços, polpa ou Nº 65 de suco de frutas, com acúcar e água, e 04/10/07; concentrado até a consistência gelatinosa. Deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, arasitos, detritos animais ou vegetais e fermentação. Poderá ser adicionada de glicose ou acúcar invertido. É tolerada a adição de acidulantes naturais e pectina. Os itens podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, tubérculos e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração). Não podem ter adição de farinhas e amidos e é vedado o uso de conservantes e corantes naturais ou artificiais. Características sensoriais: Própria da fruta, doce, semi-ácido; <u>Textura, Cor, e Aroma</u>: própria da fruta: Ausência conservantes, corantes naturais ou artificiais e material prejudicial à saúde; Umidade de 35-38%,Limite Máximo de Pectina Adicionada de 2%; Sólidos solúveis totais 62-66%; Validade mínima de 6 meses: Embalagens plásticas para doces, e

de vidro para geléias, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada. Com Capacidade de 1KG e 500 gr. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, nome da fruta, a data de fabricação,



data de validade, temperatura de	
armazenamento, procedência e	
informação Nutricional. Para doces	
em pasta: nome da fruta acrescido	
do sufixo "ada", quando se tratar de	
"doce em massa", ou a expressão	
"doce em massa" seguida do nome	
da fruta ou a expressão "doce"	
seguida do vegetal.	

#### **5. CRONOGRAMA DE ENTREGA**

## 5.1 GRUPO DESCRIÇÃO ALIMENTOS

	DESCRIÇÃO	N° DE ITENS/ Grupo	PERIODICIDADE DAS ENTREGAS
1	Frutas	4	Semanal
2	Hortaliças	6	Semanal
3	Temperos	2	Semanal
4	Tubérculos e legumes	12	Mensal
5	logurte e similar	1	Mensal
6	Panificados	3	Mensal
7	Sucos	1	Mensal
8	Açúcares	1	Mensal
	Total	30	

						201	7		
Item	Alimento	Unidade	QUANTIDAD E TOTAL	онтиг	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
	BANANA		16.05	900,0	3600,0	3600,0	3600,0	3600,0	
1	CATURRA	KG	9,00	0	0	0	0	0	759,00
	BANANA		1.86						
2	PRATA	KG	2,40	-	0,00	600,00	600,00	662,40	0,00
			2.47						
3	MARACUJÁ	KG	3,05	-	0,00	800,00	840,00	833,05	0,00

**GRUPO 2 HORTALIÇAS TEMPEROS E SEMENTE** 

2017
------



Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

Item	Alimento	Unidade	QUANTIDA DE TOTAL	онтиг	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
	ALFACE		5.93	300,0	2400,0	2400,0			
1	CRESPA/LISA	KG	5,32	0	0	0	835,32	0,00	0,00
	COUVE		2.96	300,0					
2	MANTEIGA	KG	7,66	0	700,00	700,00	700,00	567,66	0,00
	CODINACDE		1.97	400,0					
3	ESPINAFRE	KG	8,44	0	400,00	400,00	400,00	378,44	0,00
	DADANETE		2.96	700,0					
4	RABANETE	KG	7,66	0	750,00	750,00	767,66	0,00	0,00
	REPOLHO		2.96	640,0	1000,0				
5	VERDE/ROXO	KG	7,66	0	0	800,00	527,66	0,00	0,00
	DÚCLILA		2.96	250,0					
6	RÚCULA	KG	7,66	0	900,00	900,00	917,66	0,00	0,00

#### **GRUPO 3 TEMPEROS**

						201	7		
ltem	Alimento	Unidade	QUANTIDA DE TOTAL	эпгно	AGOSTO	SETEMBR O	OUTUBRO	NOVEMBR O	DEZEMBR O
	CEBOLINHA		98	100,0					
1	VERDE	KG	9,22	0	289,22	200,00	200,00	200,00	0,00
			98	100,0					
2	SALSINHA	KG	9,22	0	200,00	289,22	200,00	0,00	0,00
	PERIDIOCIDAD	E MEN	SAL						

#### GRUPO 4 I EGUMES E TUBÉRCULOS

GR	UPO 4 LEGUMES	FIORE	KCULU5	-					
					·	201	7		
Item	Alimento	Unidade	QUANTIDA DE TOTAL	эпгно	AGOSTO	SETEMBR O	OUTUBRO	NOVEMBR O	DEZEMBR O
1	ABÓBORA DESCASCADA PICADA, EMBALADA À VÁCUO OU CONGELADA	KG	2.63 7,92	_	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2	ABOBRINHA VERDE	KG	98 9,22	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00



## Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

			98						
3	BATATA DOCE	KG	9,22	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4	BERINJELA	KG	98 9,22	-	250,00	250,00	250,00	239,22	0,00
5	BETERRABA	KG	1.48 3,80	-	500,00	483,80	250,00	250,00	0,00
6	BROCOLIS	KG	1.48 3,83	500,0 0	500,00	483,83	0,00	0,00	0,00
7	CENOURA	KG	2.96 7,66	600,0 0	600,00	600,00	600,00	567,66	0,00
8	CHUCHU	KG	1.48 3,83	300,0 0	300,00	300,00	300,00	283,53	0,00
9	MANDIOCA DESCASCADA, PICADA EMBALADA À VACUO OU CONGELADA	KG	3.95 6,88	700,0 0	800,00	800,00	800,00	856,88	0,00
10	MILHO VERDE SEM PALHA	KG	3.29 7,40	800,0 0	800,00	800,00	897,40	0,00	0,00
11	PEPINO	KG	1.48 3,83	-	250,00	480,00	480,00	273,83	0,00
12	VAGEM	KG	98 9,22	-	250,00	250,00	250,00	239,22	0,00
	PERIDIOCIDADE MENSAL								

**GRUPO 5 IOGURTE** 

**SIMILAR** 

						201	7		
Item		Allmento Unidade	QUANTIDAD E TOTAL	онтог	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
	IOGURTE		29.67		6000,0	6000,0	6000,0	6000,0	5676,6
1	IOGURIE	KG	6,60	1	0	0	0	0	0

#### **GRUPO 6 PANIFICADOS**

				2017					
ltem	Alimento	Unidade	QUANTIDAD E TOTAL	ОНТОГ	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
	BOLACHA								
	CASEIRA		4.94		1200,0	1200,0		1200,0	
1	AMANTEIGADA	KG	6,10	-	0	0	946,10	0	400,00
	CUCA/ BOLO		7.91	700,0	1200,0	1200,0	1200,0	1200,0	1200,0
1	SIMPLES	KG	3,76	0	0	0	0	0	0



## Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

	PÃO CASEIRO		7.91	800,0	1600,0	1600,0	1600,0	1513,7	
2	FATIADO	KG	3,76	0	0	0	0	6	800,00
	PERIDIOCIDADE MENSAL								

#### **GRUPO 7 - SUCOS**

						201	7		
Item	Alimento	Unidade	QUANTIDA DE TOTAL	онтог	AGOSTO	SETEMBR O	OUTUBRO	NOVEMBR O	DEZEMBR O
1	POLPA DE FRUTAS CONGELADA	KG	4.94 6,10	900,0 0	846,10	800,00	800,00	800,00	800,00

#### GRUPO 8-**AÇÚCARES**

						201	7		
ltem	Alimento	Unidade	QUANTIDA DE TOTAL	онтог	AGOSTO	SETEMBR O	OUTUBRO	NOVEMBR O	DEZEMBR O
1	DOCE DE FRUTAS PASTOSO/GEL ÉIA	KG	1.97 8,44	200,0	400,00	400,00	400,00	378,44	200,00

#### **ALIMENTOS COM ENTREGA 2018**

PERIDIOCIDADE MENSAL									
GRI	JPO 4 LEGUMES	E TUBÉ	RCULOS						
						2018			
ltem	Alimento	Unidade	QUANTIDADE TOTAL	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	ОІРМ	OHNOC	DISPONIBILIDAD E PRODUÇÃO
1	ABÓBORA DESCASCADA PICADA, EMBALADA À VÁCUO OU CONGELADA	KG	2.63 7,92	677,9 2	680,0 0	640,0 0	640,0 0	0,00	FEV A MAIO
2	ABOBRINHA VERDE	KG	98 9,22	0,00	0,00	0,00	500,0 0	489,2 2	MAIO A JUNHO



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento

#### Comissão Permanente de Licitação - C.P.L.

3	BATATA DOCE	KG	98 9,22	0,00	300,0 0	389,2 2	300,0 0	0,00	MAR MAIO
PERIDIOCIDADE MENSAL									
GR	UPO 6 PANIFICAD	oos							
						2018			
Item	Alimento	Unidade	QUANTIDAD E TOTAL	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	OHNOC	DISPONIBILI DADE PRODUÇÃO
1	BOLACHA CASEIRA AMANTEIGADA	KG	4.94 6,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	JAN A DEZ
1	CUCA/ BOLO SIMPLES	KG	7.91 3,76	600,0 0	613,7 6	0,00	0,00	0,00	JAN A DEZ
2	PÃO CASEIRO FATIADO	KG	7.91 3,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	JAN A DEZ

#### 3. JUSTIFICATIVA.

3.1 De acordo com o artigo 14 da Lei 11.947/2009 que dispõe sobre o total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Diante do exposto justifica-se a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar em razão da efetivação da lei acima citada, e da necessidade em dar continuidade do Programa de Alimentação Escolar, visando assegurar o atendimento aos alunos matriculados em todos os níveis de ensino da Rede Municipal garantindo a qualidade, e enriquecendo a alimentação oferecida ao escolar.

#### 4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS.

4.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da lei nº 10.520 de 2002, do Decreto nº 3.555 de 2000, e do decreto 5.450 de 2005.

#### 5. DA ENTREGA.

5.1 As entregas deverão ser realizadas em caminhão adequado para o transporte de perecíveis, por funcionários devidamente uniformizados (os funcionários que realizarão a entrega deverão estar com roupas limpas, sapatos fechados e boné) e com balança para conferência dos pesos no ato da entrega.



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

- 5.2 O fornecedor que não apresentar caminhão com balança para aferição dos pesos dos produtos não poderá realizar as entregas e receberá advertência até regularizar a situação.
- 5.3 A balança deverá permanecer no interior do veículo para conferencia, portanto se for eletrônica o caminhão deverá possuir ponto próprio de energia ou caso contrario se for mecânica deve estar em boas condições de funcionamento.
- 5.4 As entregas serão realizadas diretamente nos CMEIS e Escolas Municipais, cujo endereços encontram-se no **ANEXO IV** deste Termo de Referencia. De forma geral a periodicidade aproximada das entregas é semanal, quinzenal e mensal.
- 5.5 A critério da administração poderá ser solicitado eventualmente que as entregas sejam realizadas diretamente no barração da merenda escolar.
- 5.6 É responsabilidade da associação e/ou cooperativa, a descarga dos produtos, portanto a contratada deverá enviar ajudantes para realizá-la.
- 5.7 Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, de acordo com as especificações. Caso os produtos não sejam entregues de acordo com as especificações a contratada sofrerá as sanções previstas no contrato.
- 5.8 Nos produtos processados, todas as embalagens devem estar identificadas. No rótulo deverá conter:
- a) Nome e composição do produto; Lote; Data de fabricação e validade; Condições de armazenamento e quantidade (peso). (CVS -6/99)
- 5.9 A quantidade mínima cotada deve ser baseado em uma incidência para o número total de alunos;
- 5.10 A cooperativa/associação não poderá apresentar como cooperado ou associado, servidor de qualquer órgão ou entidade pública vinculada.

#### 6. AVALIAÇÃO DO CUSTO.

- 6.1 O custo estimado para produtos convencionais total da presente contratação é de **R\$ 621.398,62** (Seiscentos e vinte e um mil, trezentos e noventa e oito reais, sessenta e dois centavos).
- 6.2 O custo estimado foi apurado a partir da média das cotações de associação, feirantes e mercado local.
- 6.3 Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos necessários, bem como todos os impostos e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, assim como taxas, fretes, homologação, seguros e quaisquer outros elementos que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

#### 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.



- 7.1 É responsabilidade da contratada, a descarga dos produtos, portanto a contratada deverá enviar ajudantes para realizá-la.
- 7.2 Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, de acordo com as especificações. Caso os produtos não sejam entregues de acordo com as especificações a contratada sofrerá as sanções previstas no contrato.
- 7.3 Nos produtos processados, todas as embalagens devem estar identificadas. No rótulo deverá conter: Nome e composição do produto; Lote; Data de fabricação e validade; Condições de armazenamento e quantidade (peso).
- 7.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 7.5 O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, o produto com avarias ou defeitos.
- 7.6 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação.
- 7.7 Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- 7.8 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 7.9 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que esta obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.
- 7.10 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- 7.11 Não é permitida a entrega retroativa de produtos caso não tenham sido entregues no mês previsto no cronograma estabelecido.
- 7.12 Alimentos recebidos pela escola, que eventualmente venham a apresentar alterações de qualidade ainda dentro do prazo de validade, deverão ser substituídos pela contratada, sob pena de não liberação do pagamento correspondente.
- 7.13 No caso de supressão na quantidade ou cancelamento da entrega, a proponente contratada será previamente comunicada.
- 7.14 As informações constantes nos Comprovantes de Entrega/Romaneios deverão ser condizentes com o que está sendo **efetivamente entregue**, **não sendo autorizada a prática de**



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

deixar quantidades pendentes para entregas posteriores. Os Comprovantes de Entrega/Romaneios serão recebidos e assinados pela escola **somente** se estiverem corretamente preenchidos com os produtos e quantidades que estão sendo efetivamente entregues.

- 7.15 Entregar os gêneros alimentícios conforme condições, prazos, preços, tipo, padrões de identidade e qualidade estabelecidos neste instrumento cumprindo a legislação sanitária pertinente.
- 7.16 Apresentar **Ficha técnica e amostra dos produtos minimamente processados,** apresentados com a mesma embalagem e rótulo nos quais serão fornecidos: Bolacha caseira, iogurte, doce em pasta, abóbora e mandioca minimamente processadas, pães, cuca, polpa de fruta congelada.
- 7.17 Na **Intenção de Venda**, a proponente deverá indicar os grupos de alimentos e os meses do ano que pretende fornecer.

#### 8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

- 8.1 Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário.
- 8.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos.
- 8.3 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de servidor especialmente designado.
- 8.4 Efetuar o pagamento no prazo previsto.

#### 9. MEDIDAS ACAUTELADORAS.

9.1 Consoante ao artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

#### 10. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO.

10.1 Nos termos do art. 67, da Lei n°8.666/93, a fiscalização da execução do contrato decorrente da presente licitação será realizada pelas Comissões de Fiscalização da Execução dos Contratos Administrativos Municipais, nos termos do Decreto 1703/2017, de modo que não se considerará entregue o material, e por conseqüência não será autorizado o pagamento ao contratado, sem que tenham sido observadas as exigências e formalidades do referido Decreto, com a verificação dos quantitativos, das especificações técnicas e demais conformidades constantes neste Termo de Referência, do edital e do contrato;



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

- 10.2 A Secretaria Municipal de Educação fiscalizará obrigatoriamente a execução do contrato, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observados às especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar o fornecimento dos produtos que, não forem considerados satisfatórios e determinar a licitante a substituição de produtos ou correção de irregularidades
- 10.3 O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.
- 10.4 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da lei nº 8.666, de 1993.
- 10.5 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinado o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhado os apontamentos à autoridade competente para as providencias cabíveis.

#### 11. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

11.1 A disciplina das inflação e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital.

#### 12. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

- 12.1 Atestado de Capacidade Técnica, que comprove já ter fornecido os produtos da natureza do objeto da presente licitação, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega e a qualidade dos materiais, devidamente registrado na entidade competente.
- 12.2 **Licença Sanitária** para produtos minimamente processados, listados a seguir: Bolacha caseira, doce em pasta, abóbora e mandioca minimamente processadas, pães, bolo.
- 12.3 Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal SIF, no Serviço de Inspeção do Paraná SIP ou no Serviço de Inspeção Municipal SIM, para alimentos de origem animal, como: iogurte e mel.

#### 13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

13.1 Para o atendimento da despesa proveniente deste processo, é indicada a seguinte dotação orçamentária.

11.05.12.306.4010.2839.3.3.90.30 - FONTE 1.125

#### 14. AMOSTRAS.



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

14.1 Uma amostra de cada item em suas embalagens originais, juntamente com a ficha técnica de cada produto, em atendimento a Resolução nº. 26 do FNDE de 17/06/2013 deverão ser apresentados, a não apresentação, ou amostras fora das especificações solicitadas acarretará na inabilitação.

#### **15. PRAZO**

O período de vigência da chamada pública é de 12 (DOZE) meses, podendo ser prorrogada por igual período a critério da administração, a quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados por Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral e executados pelas escolas.

#### 16. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupos de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País. Consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta chamada pública. Cada grupo de fornecedores (individual, formal e/ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preços unitários, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública. A Comissão Permanente de Licitação classificará as propostas, considerando-se a ordenação crescente dos valores e priorizando-se as propostas de grupos do Município. Em não se obtendo as quantidades necessárias, essas poderão ser complementadas com propostas de grupos da região, do território rural, do Estado e do País, nesta ordem de prioridade (Da resolução n°. 04/2015 FNDE – art. 25).



#### **ANEXO II**

#### PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANAGUÁ

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO – AGRICULTURA FAMILIAR

NOME DA COOPERATIVA	<b>\</b>			AWILIAN	
RAZÃO SOCIAL DA COO	PERATIVA/ASSOC	CIAÇÃO			
CNPJ:					
DAP. JURIDICA:					
DATA:					
NOME DA UNIDADE:					
TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE PESO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	
				1	
				+	
				+	
TOTAL				+	
1ª Via SEMEDI correspond Cooperativa/Associação	lente ao município	<sup>'</sup> 2 <sup>a</sup> Via Estabelecimer	nto de Ensino / 3ª V	/ia da	
FUNCIONÁRIO RESPONS	_				
Declaramos que conferimo Declaramos ainda, que os comprometendo-nos pela s	produtos recebidos	estão de acordo com			xigidos,
OBS:					
DATA :			NOME LEGÍVE	īL:	
R.G.			CARGO/FUNÇ	ÃO:	
ASSINATURA:			CAR	IMBO DA UNIDADE	



#### ANEXO III

## MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL

#### FICHA TÉCNICA

ГЮ	HA IECNICA	
PRODUTO:		
Nome/ denominação		
,	Produtos de origem animal SIP, SIF)	- nº de registro (SIM,
	Sucos - nº de registro MAP	A
Marca:		
Cooperativa/ Associação		
Razão Social	CNPJ	
Endereço:	Numero	
Bairro	СЕР	
Cidade	Estado	
Fabricante/Beneficiadora do Produto		
Razão Social	CNPJ	
Endereço:	Numero	
Bairro	CEP	
Cidade	Estado	
Contato		
Nome		
Fone	Fax	E-mail
Características do Produto		
Ingredientes		



Aditivos alimentares (conservantes, conservantes)	orantes etc	•)				
Informação Nutricional por porção (RDC 359/2003 ANVISA)						
Proteínas (g)		Valor calórico Total (kcal)				
Carboidratos (g)		Prazo de validade				
Gorduras (g)		Gordura Saturada(g)	Sódio(mg)			
Embalagens do produto						
Primária		Secundária	_			
Tipo	Peso líquido	Tipo	Peso líquido			
Responsável Técnico pela Fabricaç	ção do Pro	duto				
Nome						
Profissão		Cargo:				
Conselho Regional		-	Nº de inscrição			
Assinatura			-			



#### **ANEXO III**

#### RELAÇÃO DE ESCOLAS COM PREVISÃO DE NÚMEROS DE ALUNOS

UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇO	Nº DE ALUNOS
	Av. Domingos Peneda, São	
1. Almirante	Vicente	408
3. Aníbal	Avenida Tókio, s/nº- Parque Agari	525
	Rua Jacarandá, 406 – Jardim	
2. Arminda	Iguaçu	835
4. Berta	Rua Ford, Emboguaçú	282
5. Castelo	Rua Mário Macaggi, s/nº	501
6. Costa e Silva	Rua Professor Cleto, s/nº - Rocio	124
7. Edinéa	Rua 31, s/nº - Jardim Samambaia	444
8. Eloína	Rua Amim Mussi, s/nº	247
9. Eva Cavani	Rua João Estevão, s/nº	220
	Rua das Aráras, s/nº - Vila	
10. Francisca	Esperança	530
	Vila Itiberê, s/nº - Ilha dos	
11. Gabriel de Lara	Valadares	281
	Rua13, s/nº - Vila Nova – C.P:	
12. Graciela	52.230	553
	Rua Frei José Thomas, s/nº -	
13. Hugo	Porto dos Padres	774
14. Iná	Rua Bahia, 30 - Vila do Povo	287
	Sete de Setembro, s/nº - Ilha dos	
15. Iracema	Valadares	572
16. João Rocha	Av. Julieta, s/nº - Vila Garcia	503
	Av. Belmiro Sebastião Marques,	
17. Joaquim	s/n°	561
18. José deAnchieta	Rua Tapajós s/nº - Vila Guarani –	339
	Rua Alfredo Budant, s/nº - Jardim	
19. Leôncio	Araçá	464
	Rua Manoel Correia, nº 1462 –	
20. Luiz V. de Camões	Tuiuti	448
21. Manoel	Rua Rodrigues Alves, nº866	293
	Rua Claudionor Nascimento, s/nº	
22. Maria José	- Jardim Santa Rosa	459
23. Maria Trindade	Colônia Santa Rita	124
	Rua Guatemala, s/nº - Jardim	
24. Mirian	América	154
	Rua Capibaribe s/nº - Jardim	
25. Nascimento	Guaraituba	357
	Avenida Belmiro Sebastião	
26. Nayá	Marques, s/nº - Vila Paraíso	454
	Rua Alípio dos Santos s/nº - Vila	
27. Randolfo	Portuária	256
	Av. Bento M. da Rocha Neto, s/nº	
28. Caic	- V. Comerciários	724



## Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

29. Sully	Rua Gerson Constantino, s/nº - Bairro Ponta do Cajú	255
30. Takeshi Oishi	Rua: Av. Bento Munhoz da Rocha Neto, s/nº - Bairro: Parque São João	400
31. Tiradentes	Rua José das Dores Camargo, s/nº - Distrito Alexandra	580
31. Maria Nely Picanço- APAE	R. Bento de Oliveira Rocha, 362 - Asa Branca,	152
32. Nydia Moreira Gracez- CEDAP	R. Maneco Viana, 1718 - VL Horizonte	42
TOTAL		12954
Centros Municipais	ENDEREÇO	N° DE ALUNOS
Agadil Cabral	Rua Potiguara, s/nº - Bairro Beira Rio –CEP 83.221-400.	103
2. Anita Canali Raby	Rua das Hortênsias, s/nº - Vila dos Comerciários –CEP 83.215- 010 - Conj. Nilson Neves.	96
3. Anita Fontes	Rua: Frei José Thomas - Vila Cruzeiro	117
4. Antonio Tortato	Rua: Av. Bento Munhoz da Rocha Neto, s/nº - Bairro: Vila dos Comerciários	189
5. Arcelina Ana de Pina	Rua Capibaribe s/nº - Jardim Guaraituba	90
6. Aurora Xavier	Ilha dos Valadares - Bairro: sete de Setembro	120
7. Edite A. Pinho	R. José das Dores Camargo s/n Distrito de Alexandra	76
8.Helena Porto	Rua: Julia da Costa - Bairro: Centro –S/Nº Rua José Cadilhe Serraria do	86
9. Jurandir R.de Lima	Rocha	114
10.Juvelina 11 Maria de L. Kossatz	Ilha do Mel - Encantadas Rua Jacarandá, nº 406 Bairro Jardim Iguaçu	114
12. Maria Paula	Ilha do Mel - Nova Brasília Rua Reinir Mariano s/n - Porto	13
14. Mario Manoel da Dores Roque	Seguro Rua Rodrigues Alves, s/nº	105
13. Milena Bonfim	Costeira	105
14. Nádia Iara P. da Cunha	Ilha dos Valadares- Vila Itiberê	91
15. Nossa Senhora de Guadalupe	Bairro: Colonia Santa Rita	49
16. Nossa Senhora dos Navegantes	Ilha dos Valadares- Vila Bela	112
17. Nossa Senhora do Rocio	Bairro: Vila do Povo Avenida Arthur Bernardes, se/ nº	88
18.Paulo Freire	Bairro Jardim Santa Rosa	224



	Rua: Washington Luiz, s/nº -	
19. Regina Célia Domit	Bairro: Porto dos Padres	128
21. Rosiane Honorato	Rua Ford,s/n Emboguaçú	91
	Rua: Dos Pelicanos s/nº Jardim	
20. Rosy Mattar da Maia	Esperança	83
,	Rua: Estrada do Correa Velho, -	
22. Ruth Crocetti Baka	Bairro: Jd. Eldorado	115
	Rua: Av. Bento Munhoz da Rocha	
	Neto, s/nº - Bairro: Parque São	
23. Sathie Midorikawa	João	167
24. Zuleide Pinto Rosa	Avenida Julieta s/n Vila Garcia	89
25. Leocádio José Correa	Ilha dos Valadares	111
26. Nossa Senhora do Rosário	R. Xavier da Silva, 672	56
27. Perseverança	Dr. Leocádio, 450	84
28. Rainha da Paz	R. Maneco Viana, s/n	98
	Rua: Av. Bento Munhoz da Rocha	
	Neto, s/nº - Bairro: Parque São	
29. Bom Menino	João	82
	R. Bento de Oliveira Rocha, 362 -	
30. Maria Nely Picanço- APAE	Asa Branca,	84
TOTAL		3104
Colônias		
1. Alvina P. Toledo	Rio das Pedras Alexandra	25
2. Antonio Fontes	Colônia São Luiz	19
3. Cipriano L. Pereira	Colônia Pereira	26
4. Luiz Andrioli	Morro Inglês	43
5. José Chemure	Colônia Maria Luiza	27
6. Nazira Borges	KM 19 Alexandra	116
TOTAL		256
ILHAS		
Amparo	Ilha Amparo	32
Eufrasina	Ilha Eufrasina	14
Eulália Mª da Silva	Ilha do Teixeira	14
Nácar	Ilha Nacar	3
Nova Brasília	Ilha Do Mel	28
Piaçaguera	Ilha Piaçaguera	14
Ponta de Ubá	Ilha Eufrasina	8
Tambarutaca	Ilha São Miguel	12
Teodoro Valentin	Ilha Do Mel- Encantadas	48
TOTAL		173
TOTAL GERAL DE ALUNOS		16.487



### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento

Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

#### **ANEXO V**

#### MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO

TERMO DE CONTRATO			
PARA AQU			
ALIMENTÍCIOS DA AGI			
PARA A ALIMENTAÇ	ÃΟ	ESCOL/	AR QUE
ENTRE SI FAZEM:	0	MUNICÍ	PIO DE
PARANAGUÁ			E

#### **CONTRATANTE**:

#### **CONTRATADA**:

		, pessoa	ı jurídica	de	direito
privado, devid	damente inscrita i	no CNPJ sob o nº			
com sede na		, nº	, Bairro		,
na Cidade	de	, Estado do		,	CEP:
	_, neste ato repi	resentada por Sr(a).			
(CI.RG. nº		CPF. n°			),
brasileiro(a),		_, residente e	e domic	iliado	na
	, nº	, Bairro	, na	a Cida	ide de
	, Estado do	, CEP:			
		_		_	
As partes ac	ima qualificadas,	MUNICÍPIO DE PA	ARANAGU/	<b>Á</b> , dor	avante
dominado <b>CONTRATANTE</b> e		, d	oravante	denor	minada
CONTRATADA, resolvem pactuar	o presente Cor	ntrato Administrativo	e que se	reger	á pelo
disposto na Lei Federal nº 8.666/93	s, atendidas as clá	iusulas e condições d	que anuncia	ım a s	eguir e
do qual ficam fazendo parte integra	nte, independente	emente de transcrição	<b>)</b> .		

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA:**

É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ATENDER A DEMANDA DAS UNIDADES EDUCACIONAIS MUNICIPAIS E FILANTRÓPICAS, para o atendimento às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, de acordo com a chamada pública n.º 007/2017, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA:**

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



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e **Abastecimento**

#### Comissão Permanente de Licitação - C.P.L.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA:**

- O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valo máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP familiar/ano/entidade executora, e obedecerá as seguintes regras:
- a) Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (Vinte mil reais), por DAP Familiar/ano/Eex.
- b) Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor a ser contratado = números de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP x R\$ 20.000.00.

#### **CLÁUSULA QUARTA**

OS CONTRATADOS/FORNECEDORES deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

#### **CLÁUSULA QUINTA:**

O início da entrega dos gêneros alimentícios será imediatamente após o recebimento da Ordem de Fornecimento, expedida pela Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida.

- a)A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a chamada pública n.º 00/2017. No ato da entrega o disponibilizar uma balança para a
- b)O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.

#### **CLÁUSULA SEXTA**:

Pelo forr	necim	nento d	contr	atado	rece	pera os	segu	inte	s vaior	es:					
a)Grupo	o For	rmal o	u For	nece	dor Ir	ndividu	al: Pe	elo f	ornecir	mento (	dos gé	èneros	s alime	entícios,	nos
quan	ntitativ	vos de	scritos	s no F	Projeto	de Ve	nda d	le G	êneros	s Alimei	ntícios	da A	gricult	ura Fam	iliar,
0 (	(a)	CONT	RATA	DO	(A)	recebe	erá	0	valor	total	de	R\$			
(					).										
														descritos	
•								_						RATADO	٠,
				• `						e os re	espect	ivos v	/alores	de ven	da),
totali	izand	0	_(valor	r total	do pr	ojeto de	e vend	da).							

#### **CLÁUSULA SÉTIMA:**

No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

#### **CLÁUSULA OITAVA:**



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento

#### Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.

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

#### **CLÁUSULA NONA:**

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula quinta, alínea "b", e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA:**

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

#### **CLÁUSULA ONZE:**

Nos casos de inadimplência da CONTRATANTE, proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei n.º 11.947, de 16/06/2009 e demais legislações relacionadas.

#### **CLÁUSULA DOZE:**

O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

#### **CLÁUSULA TREZE:**

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

#### **CLÁUSULA QUATORZE:**

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

#### **CLÁUSULA QUINZE:**

- O CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:
- a)modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b)rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c)fiscalizar a execução do contrato;
- d)aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

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



#### Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Abastecimento

#### Comissão Permanente de Licitação - C.P.L.

#### **CLÁUSULA DEZESSEIS:**

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

#### **CLÁUSULA DEZESSETE:**

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

#### **CLÁUSULA DEZOITO:**

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 00/2017, pela Resolução CD/FNDE n.º 26, de 17/06/2013 e posteriores alterações, pela Lei 8.666/93 e pela Lei 11.947/2009, em todos os seus termos.

#### **CLÁUSULA DEZENOVE:**

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

#### **CLÁUSULA VINTE:**

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

#### **CLÁUSULA VINTE E UM:**

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

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

#### **CLÁUSULA VINTE E DOIS:**

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos.

#### **CLÁUSULA VINTE E TRÊS:**

É competente o Foro da Comarca de Paranaguá/PR para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

2017.
,

MUNICIPIO DE PARANAGUÁ VANDECY SILVA DUTRA

Sec.Mun.de Educação e Ensino Integral



#### CONTRATADA

Representante Legal

Testemunha 1

RG

CPF

Testemunha 2

RG

CPF