

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 179/2022

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2022

EDITAL DE 21 DE DEZEMBRO DE 2022

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO/SP.
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.
MODALIDADE: CHAMADA PÚBLICA**

OBJETO: O objetivo desta contratação é a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede pública de educação básica, verba FNDE/PNAE.

FUNDAMENTO LEGAL:

- Lei Federal n.º 11.947 de 16 de junho de 2009.
- Resolução CD/FNDE n.º 4 de 2 de abril de 2015.

LOCAL: Prefeitura Municipal de São Simão-SP
Rua Rodolfo Miranda, n.º 167.
Centro – CEP 14-200-000
Fone/Fax: (016) 3984-9070

DATA DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES:

Serão recebidos até às 09h30min do dia 26 de janeiro de 2023.

ABERTURA DOS ENVELOPES

Pontualmente às 10h00min do dia 26 de janeiro de 2023.

A Prefeitura Municipal de São Simão/SP, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Rodolfo Miranda, n.º 167, Centro, inscrita no CNPJ sob o nº 45.369.220/0001-25, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Marcos Daniel Bonagamba, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14, da Lei 11.947/2.009 e Resolução CD/FNDE n.º de 2 de abril de 2.015, através do Departamento Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de 1 (um) ano. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até dia **26 de janeiro de 2023 às 09h30min**, na Sala de Licitações e Contratos, na sede da Prefeitura Municipal de São Simão/SP, localizada à Rua Rodolfo Miranda, n.º 167, Centro, em São Simão/SP.

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25

O Edital e seus anexos poderão ser retirados ou consultados no site oficial do Município de São Simão – www.saosimao.sp.gov.br, ou na Seção de Licitações da Prefeitura Municipal, à Rua Rodolfo Miranda, n.º 167, Centro, CEP 14.200-000, de segunda às sextas feiras, das 08h30min às 10h30min e das 13h30min às 16h30min. Eventuais dúvidas podem ser sanadas pela Comissão Permanente de Licitações e equipe de apoio técnico, pelo telefone (16) 3984-9070 ou pelo e-mail: licitacao@saosimao.sp.gov.br.

Os documentos para habilitação, bem como o projeto de venda, deverão ser entregues em envelopes separados, lacrados, opacos, indevassáveis e com identificação externa do seu conteúdo no local e hora acima estipulados.

1 - DO OBJETO, RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

É objeto da presente CHAMADA PÚBLICA, a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme tabela ANEXA AO TERMO DE REFERÊNCIA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA	QTDE	UNID.	VALOR UNIT. ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
01	<p>ABACATE</p> <p>Descrição do objeto: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação mantendo as condições adequadas para o consumo mediato;</p> <ul style="list-style-type: none"> • não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; • não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; • estar livres de sujeiras externas como terra aderente; 	200	Kg	6,93	1.386,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<ul style="list-style-type: none">• estar livre de resíduos de fertilizantes; <p>Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.</p>				
02	<p>ABACAXI EXTRA (PÉROLA).</p> <p>Descrição do objeto: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação mantendo as condições adequadas para o consumo mediato;</p> <ul style="list-style-type: none">• não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;• não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca;• estar livres de sujeiras externas como terra aderente;• estar livre de resíduos de fertilizantes; <p>Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.</p>	3.000	Kg	6,06	18.180,00
03	<p>ABOBRINHA MIÚDA Extra A (cx c/20 Kg). Descrição do objeto: É o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento. Em seu estado natural. Características gerais: Legume próprio para o consumo deverá ser</p>	1.200	KG	5,31	6.372,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Entregas: serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor, podendo ser diário, semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente. Observação: Não serão permitidos em hipótese alguma; rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.</p>				
04	<p>ALFACE Descrição do Objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características Gerais: A alface própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer às seguintes condições</p>	5.000	Mç	4,85	24.250,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo como pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.</p>				
05	<p>ALHO IN NATURA DESCASCADO Nacional ou estrangeiro. Embalagens 1 Kg. Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por alho de ótima qualidade, sem defeitos, sem defeitos suficientemente desenvolvidos, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. Características Gerais: O alho próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar</p>	150	Kg	25,30	3.795,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Não será permitida a entrega em caixa de madeira ou papelão.				
06	BANANA NANICA (CX 20 KG – 120 UNID). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídos por banana nanica de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre	12.000	Kg	7,03	84.360,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larva. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
07	BANANA PRATA (CX 20 KG – 120 UNID). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídos por banana prata de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larva. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	2.000	Kg	7,03	14.060,00



08	<p>BATATA BENEFICIADA LISA 1ª (SC 50 Kg)</p> <p>A. Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento.</p> <p>B. Classificação: Esta classe será constituída por batata de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.</p> <p>C. Características gerais:</p> <ul style="list-style-type: none">• A batata própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares;• apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade;• estar livres de enfermidades e insetos;• não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;• estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho;• estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;• não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. <p>Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor.</p> <p>Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene</p>	3.000	Kg	6,98	20.940,00
----	---	-------	----	------	-----------



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
09	BATATA DOCE Esta classe será constituída por batata doce de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. <ul style="list-style-type: none">• A batata doce própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares;• apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade;• estar livres de enfermidades e insetos;• não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;• estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho;• estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;• não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	500	Kg	4,59	2.295,00
10	BETERRABA Extra A (cx c/ 20 Kg), Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da	800	Kg	4,99	3.992,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por beterraba de ótica qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A beterraba própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
11	<p>CEBOLA do Estado – graúda (saco de 20 Kg) Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por cebola de ótica qualidade, desenvolvidos, sem defeitos suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.</p>	2.500	Kg	7,26	18.150,00



	<p>Características gerais: A cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none">• estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;• estar livres de resíduos de fertilizantes <p>Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor.</p> <p>Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
12	<p>CENOURA Extra A (cx c/20 Kg). Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por cenoura de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras perfurações e cortes. Características gerais: A cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa; Características microbiológicas: Deverão</p>	1.000	Kg	4,65	4.650,00



	obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 2 x 10(2)/g; salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
13	<p>CHEIRO VERDE</p> <p>Descrição do Objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características Gerais: O cheiro verde próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características microbiológicas: Deverão obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 2 x 10(2)/g; salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser</p>	200	Mç	4,85	970,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.				
14	CHEIRO VERDE PICADO Deverá ser entregue em embalagens plásticas, à vácuo, contendo 1 Kg Cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;	200	Kg	18,12	3.624,00
15	CHUCHU Extra A (cx c/ 20Kg). Descrição do objeto: É o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por chuchu de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabores típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: o chuchu próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescos, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer	250	Kg	6,25	1.562,50

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
16	COUVE Couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;	500	Mç	5,72	2.860,00
17	COUVE PICADA Deverá ser entregue em embalagens plásticas, à vácuo, contendo 1 Kg Couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;	100	Kg	16,43	1.643,00
18	LARANJA PERA Caixa 20 Kg – 180 laranjas. Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação:	8.000	Kg	3,98	31.840,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>Constituídas por laranjas de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vasados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
19	<p>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA</p> <p>Pcts de 1 kg à vácuo. A mandioca deverá se apresentar em cubos pequenos de no máximo 3 cm.</p> <p>Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por mandioca de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade</p>	500	Kg	11,49	5.745,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A mandioca própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa; ausência de sujidades, parasitas e larvas; Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
20	<p>MANGA É o produto procedente da frutificação de uma planta são destinada ao consumo "in natura". Classificação: Constituídos por manga de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A manga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo</p>	3.000	Kg	7,21	21.630,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas; Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
21	MELANCIA Peso Mínimo de 10 Kg cada. Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura". Classificação: Constituídos por melancia de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; transporte:	400	PÇ	8,83	3.532,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
22	PEPINO CAIPIRA Pepino tipo caipira tem uma coloração verde-clara e listras longitudinais levemente brancas. Esse pepino também é mais compacto que os demais, e costuma ter entre 12 cm e 15 cm de comprimento. Características gerais: o pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	1.000	Kg	5,86	5.860,00
23	REPOLHO VERDE Extra A (Caixa com 25 Kg). Descrição do objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada com alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída como repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração	2.000	Kg	3,86	7.720,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>turgescente, intactas, firmes e vividas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e sua aparência. Características Gerais: O repolho liso próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
24	<p>TANGERINA POKAN (Caixa 20 Kg – 180 tangerinas). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta são destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídas por tangerina pokan de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho, cor e conformação uniforme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a tangerina própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação</p>	3.500	KG	6,56	22.960,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; Características Microbiológicas: Deverá obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 10.2/g Salmonela: Ausência em 25g. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vasados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
25	<p>TOMATE EXTRA AA Descrição do objeto: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", nacional; ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho médio e uniforme, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;</p>	4.000	KG	6,32	25.280,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: Será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionada em monoblocos vazados; Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.</p>				
26	<p>VAGEM É uma planta de crescimento indeterminado com vagens cilíndricas de cor verde, sem fio. Suas sementes são brancas. O Feijão-Vagem Macarrão Trepador também é conhecido pelo seu nome científico: <i>Phaseolus vulgaris</i>. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades serão determinadas pelo Órgão</p>	250	Kg	14,25	3.562,50

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	Gestor. Entregas: serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor, podendo ser diário, semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente. Observação: Não serão permitidos em hipótese alguma; rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.				
PRODUTOS ORGÂNICOS					
O produtor orgânico deve fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos. Exige-se, porém, o credenciamento numa organização de controle social cadastrado em órgão fiscalizador oficial.					
27	ABOBRINHA MIÚDA ORGANICA Extra A (cx c/20 Kg). Descrição do objeto: É o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento. Em seu estado natural. Características gerais: Legume próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Entregas: serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor, podendo ser diário, semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente. Observação: Não serão permitidos em hipótese alguma; rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.	1.200	KG	8,67	10.404,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

28	<p>ALFACE ORGÂNICA Descrição do Objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características Gerais: A alface própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo como pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.</p>	5.000	Mç	11,79	58.950,00
----	--	-------	----	-------	-----------



PREFEITURA DA CIDADE DE

São Simão

29	<p>BANANA NANICA ORGÂNICA (CX 20 KG – 120 UNID). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídos por banana nanica de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larva. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	12.000	Kg	6,42	77.040,00
30	<p>CENOURA ORGÂNICA Extra A (cx c/20 Kg). Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por cenoura de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas</p>	1.000	Kg	6,89	6.890,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>rachaduras perfurações e cortes. Características gerais: A cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa; Características microbiológicas: Deverão obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 2 x 10(2)/g; salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
31	<p>CHEIRO VERDE ORGÂNICO Descrição do Objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características Gerais: O cheiro verde próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer às</p>	200	Mç	24,69	4.938,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>seguintes condições mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características microbiológicas: Deverão obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 2 x 10⁽²⁾/g; salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.</p>				
32	<p>CHEIRO VERDE PICADO ORGÂNICO Deverá ser entregue em embalagens plásticas, à vácuo, contendo 1 Kg Cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;</p>	200	Kg	48,53	9.706,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

33	<p>CHUCHU ORGÂNICO Extra A (cx c/ 20Kg). Descrição do objeto: É o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por chuchu de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabores típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: o chuchu próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescos, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão</p>	250	Kg	6,93	1.732,50
34	<p>COUVE PICADA ORGÂNICA Deverá ser entregue em embalagens plásticas, à vácuo, contendo 1 Kg Couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas,</p>	100	Kg	26,55	2.655,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;				
35	<p>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA ORGÂNICA</p> <p>Pcts de 1 kg à vácuo. A mandioca deverá se apresentar em cubos pequenos de no máximo 3 cm.</p> <p>Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por mandioca de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A mandioca própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa; ausência de sujidades, parasitas e larvas; Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	500	Kg	13,63	6.815,00
36	<p>MANGA ORGÂNICA</p> <p>É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura". Classificação: Constituídos por manga de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação</p>	3.000	Kg	8,03	24.090,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A manga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas; Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
37	<p>MELANCIA ORGÂNICA Peso Mínimo de 10 Kg cada. Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura". Classificação: Constituídos por melancia de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes</p>	400	Pç	14,98	5.992,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
38	<p>PEPINO CAIPIRA ORGÂNICA Pepino tipo caipira tem uma coloração verde-clara e listras longitudinais levemente brancas. Esse pepino também é mais compacto que os demais, e costuma ter entre 12 cm e 15 cm de comprimento. Características gerais: o pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de</p>	1.000	Kg	7,04	7.040,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	resíduos de fertilizantes; transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
39	REPOLHO VERDE ORGÂNICO Extra A (Caixa com 25 Kg). Descrição do objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada com alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída como repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e vividas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e sua aparência. Características Gerais: O repolho liso próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	2.000	Kg	6,80	13.600,00
40	TOMATE CEREJA ORGÂNICO Descrição do objeto: Fruto menor procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", nacional; ou como ingrediente na culinária, devendo estar	800	KG	19,34	15.472,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25

<p>fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho médio e uniforme, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: Será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionada em monoblocos vazados; Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
<p>Total Geral Estimado: R\$ 586.543,50 (Quinhentos e oitenta e seis mil, quinhentos e quarenta e três reais e cinquenta centavos)</p>				

1.1. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E ABERTURA DOS ENVELOPES

Os envelopes serão recebidos pelo Setor de Licitações, até às **09h30min do dia 26 de janeiro de 2023, sendo que a abertura será no mesmo dia às 10h00min.**

2 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. A despesa decorrente do objeto desta licitação correrá à conta de recursos consignados no Orçamento da Prefeitura do Município sob a seguinte classificação funcional programática:

FICHA	ÓRGÃO	FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	FONTE DE RECURSO FINANCEIRO	Valor Previsto R\$
164/2022	05.01	12.306.1003.2.005.3.3.90.30.00	0243	1.180.000,00
165/2022	05.01	12.306.1003.2.005.3.3.90.30.00	0502 federal	390.000,00
166/2022	05.01	12.306.1003.2.005.3.3.90.30.00	0530 federal	850.000,00
167/2022	05.01	12.306.1003.2.005.3.3.90.30.00	0800	50.000,00

2.2. Esclarecimentos e Informações:

- a) Esclarecimentos ou informações complementares poderão ser obtidas na Seção de Licitações da Prefeitura Municipal, à Rua Rodolfo Miranda, n.º 167, Centro, CEP 14.200-000, de segunda às sextas feiras, das 08h30min às 10h30min e das 13h30min às 16h30min. Eventuais dúvidas podem ser sanadas pela Comissão Permanente de Licitações e equipe de apoio técnico, pelo telefone (16) 39849070 ou pelo e-mail: licitacao@saosimao.sp.gov.br.

3. DA COMPOSIÇÃO DESTE EDITAL

3.1. Fazem parte integrante e indissociável deste Edital, como se nele estivessem transcritos, os seguintes Anexos:

ANEXO I – Descrição dos itens do edital; Termo de Referência;

ANEXO II – Modelo Proposto de Contrato de Venda;

ANEXO III – Modelo proposto de Pesquisa de Preço;

ANEXO IV – Modelo de Projeto de Venda.

4 – DOS ENVELOPES E AMOSTRAS

4.1. A documentação e Projeto de Venda solicitados deverão ser apresentadas em envelopes distintos (confeccionados preferencialmente em papel kraft marrom), fechado, indevassável, devidamente rubricados indicando o seguinte:

ENVELOPE Nº 01
CHAMADA PÚBLICA N. 001/2022
HABILITAÇÃO
PROPONENTE: NOME
ENDEREÇO
E-MAIL

ENVELOPE Nº 02
CHAMADA PÚBLICA N. 001/2022
PROJETO DE VENDA
PROPONENTE: NOME
ENDEREÇO
E-MAIL

5 – DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO - ENVELOPE Nº 01

5.1. 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 CD/FNDE nº de 2 de abril de 2.015.

5.1. Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo deverão apresentar, sob pena de inabilitação:

- I – Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – 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
- V – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

5.2. O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 1, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I – Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV – Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- V – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

5.3. Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica deverão apresentar, sob pena de inabilitação:

- I – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II – Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

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

IV – Cópias do Estatuto e da Ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado por seu representante legal;

VI – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados / cooperados relacionados no projeto de venda;

VII - Declaração do seu representante legal, ade que se responsabiliza pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados e

VIII – Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

6 – ENVELOPE Nº 2 – PROJETO DE VENDA

6.1. No Envelope nº 2 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo IV (modelo da Resolução CD/FNDE nº de 2 de abril de 2.015), em anexo.

6.2. O(s) Projeto(s) de Venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.

6.3. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, CPF/MF e o número da DAP Física de cada agricultor familiar quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, ou o CNPJ e DAP Jurídica da Organização Produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

6.4. Na ausência ou irregularidade de qualquer documento relacionado no item 6.3, fica estabelecido o prazo de até 03 (três) dias úteis contados da data de recebimento dos envelopes para a regularização.

7 – CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

7.1. 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.

7.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

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

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

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

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

II – Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2.003;

III – Os Grupos Formais (Organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP física);

7.3.1. Caso a municipalidade não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 7.1 e 7.2.

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

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

7.6. Os documentos exigidos deverão estar com prazo vigente e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada em cartório competente, ou por servidor da Administração, ou mediante publicação em órgão de imprensa oficial.

7.7. Os documentos cuja autenticidade possa ser verificada por meio de consulta via Internet, serão aceitos por meio de cópias simples.

7.8. Serão inabilitadas as participantes que apresentarem, em desacordo com o estabelecido, os documentos necessários à habilitação. Neste caso, seus envelopes nº. 02 – “PROJETO DE VENDA”, permanecerão fechados, ficando à disposição para retirada no local onde foram entregues.

7.9. As certidões apresentadas que não trouxerem o seu prazo de validade, serão consideradas válidas para habilitação desde que dentro do prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados da data de sua emissão.

8 - DAS AMOSTRAS

8.1. As amostras do objeto deste chamamento deverão ser entregues pelos classificados em primeiro lugar nos itens desta chamada, na Cozinha Piloto do Município, sita à Rua Aníbal Pires, sem número, neste Município, **até o dia e horário designado para recebimento dos envelopes**, para avaliação e seleção dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas aos testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. (AS AMOSTRAS PODERÃO SER DISPENSADAS CASO A RESPONSÁVEL JÁ CONHECER O FORNECEDOR)

8.2. A fim de subsidiar o julgamento deste procedimento, as amostras serão analisadas pela Nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição Escolar, a qual emitirá parecer técnico aprovando ou reprovando as amostras apresentadas.

8.3. Após a emissão de parecer técnico sobre as amostras apresentadas, o Presidente da Comissão Permanente de Licitação fará o comunicado a respeito da aceitabilidade ou não das mesmas e, por conseguinte, se os projetos de venda atendem as condições fixadas no edital.

8.4. A não apresentação de amostra pela proponente implica na desclassificação automática do procedimento, no tocante ao respectivo item para o qual não tenha sido apresentada amostra.

9 – DISPOSIÇÕES GERAIS

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

9.2. 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 por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

I – Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00, por DAP/ANO/Entidade Executora.

II – Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: **Valor máximo a ser contratado = Número de agricultores familiares inscritos na DAP Jurídica X R\$ 40.000,00.**

9.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de **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 com definição dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da Chamada



Pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III – Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

São Simão/SP, 21 de dezembro de 2022.

MARCOS DANIEL BONAGAMBA
PREFEITO MUNICIPAL

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

DEPARTAMENTO SOLICITANTE: Cozinha Piloto

DATA: 21/10/2022

1 - ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios Hortifrutigranjeiros diretamente da Agricultura Familiar, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, especialmente nas planilhas Descritiva e Quantitativa/Orçamentária – Anexo I.

2 – JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A aquisição do(s) item(ns) discriminados neste Termo de Referência, na(s) quantidade(s) estimadas é necessária tendo em vista o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE.

3 – VALOR E VALIDADE DA PROPOSTA DA PROPONENTE

3.1. O valor total estimado para a contratação do(s) item(s) especificados neste Termo de Referência é de **R\$ 586.543,50 (Quinhentos e oitenta e seis mil, quinhentos e quarenta e três reais e cinquenta centavos)**

3.2. No preço contratado já se encontram computados todos os encargos previdenciários, tributários e securitários, fretes e demais despesas que, direta ou indiretamente tenham relação com o objeto da contratação, isentando o CONTRATANTE de quaisquer ônus por despesas decorrentes.

3.3. A composição do valor estimado foi obtida a partir de pesquisa de mercado - Anexo II deste instrumento.

3.3. As proponentes deverão apresentar proposta com prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias.

4 - CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

4.1 - O objeto deste Termo de Referência tem natureza comum.

5 – LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1 – O(s) item(ns) constante(s) do objeto desta licitação deverão ser entregues mediante prévio agendamento, diretamente nas unidades escolares do município, conforme cronograma enviado junto com a AF e também na Rua Prudente de Moraes, 221, nos dias úteis, das 07:00 as 10:00 diretamente para a Sra Jéssica Jaqueline Argeri funcionária responsável pela conferência e recebimento provisório dos itens entregues.

5.2 – A(s) entrega(s) deverá(ão) obedecer a(s) indicação(ões) constantes da “AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO “ – AF emitida pelo Setor de Compras que será entregue previamente ao contratado.

5.3. O(s) item(s) deverá(ão) ser entregue(s) devidamente acondicionados em embalagem apropriada e resistente para o transporte, manuseio e armazenamento, acompanhados da nota fiscal correspondente.

5.4. A nota fiscal deverá conter o numero *da Autorização de Fornecimento* e o número da “Nota de empenho”.

5.5. O(s) item(ns) serão recebidos provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência e do Contrato.

5.6. O(s) item(ns) poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes deste Termo de Referência e do Contrato, devendo ser substituído(s) no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6 – PRAZO DE ENTREGA

6.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) contratados é de 7 dias, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento – AF, em remessa parcelada, no seguinte endereço Rua Prudente de Moraes,221.

7 – PRAZO DE VALIDADE DO(S) ITEM(NS)

7.1. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 3 (três) dias.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. São obrigações da Contratante:

8.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas;

8.1.2. 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 definitivo;

8.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

8.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e na forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes do Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e:

9.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes da Autorização de Fornecimento - AF, acompanhado da respectiva nota fiscal.

9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

9.1.4. Comunicar à Contratante, 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;

9.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

10 - DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO E DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1A contratação do objeto discriminado neste Termo de Referência deve ser de 12 meses.

10.2Fica proibida a subcontratação do objeto.

11 – CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO (GERENCIAMENTO DO CONTRATO)

11.1. Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, será designado a Sra Jéssica Jaqueline Argeri, nutricionista, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O representante da Administração 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, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12 - PREVISÕES CONTÁBEIS E FINANCEIRAS

12.1. Este Termo de Referência será submetido a parecer do Setor de Contabilidade para reserva de dotação orçamentária e do Departamento Financeiro para verificação acerca da disponibilidade financeira.

13 - DO PAGAMENTO

13.1. O(s) pagamento(s) à Contratada será(ão) efetuados no prazo de até 10 (dez) dias, contados da data da protocolização junto ao Departamento de Contabilidade, da nota

fiscal/fatura com o Atestado de entrega assinado pelo gestor do Contrato, instruída com as Certidões de regularidade Fiscal da Contratada, mediante ordem bancária creditada em conta corrente da empresa.

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

13.3. A Contratada 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.

13.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438.

14 – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

14.1.1. Não executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

14.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.1.3. fraudar a execução do contrato;

14.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

14.1.5. cometer fraude fiscal;

14.1.6. não mantiver a proposta.

14.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

14.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

14.2.2. Multa moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

14.2.3. Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

14.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

14.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

14.2.6. Impedimento de licitar e contratar com o Município com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

14.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

14.2.8. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

14.2.9. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

14.2.10. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

14.2.11. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

14.2.12. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

14.2.13. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

14.2.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Não havendo nada mais a declarar.

Município de São Simão/SP, 21 de outubro de 2.022.

Jéssica Jaqueline Argeri

Nutricionista

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA PLANILHA DESCRITIVA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA	QTDE	UNID.	VALOR UNIT. ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
01	<p>ABACATE</p> <p>Descrição do objeto: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação mantendo as condições adequadas para o consumo mediato;</p> <ul style="list-style-type: none"> • não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; • não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; • estar livres de sujeiras externas como terra aderente; • estar livre de resíduos de fertilizantes; <p>Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.</p>	200	Kg	6,93	1.386,00
02	<p>ABACAXI EXTRA (PÉROLA).</p> <p>Descrição do objeto: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que</p>	3.000	Kg	6,06	18.180,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>Ihe permita suportar o transporte e a manipulação mantendo as condições adequadas para o consumo mediato;</p> <ul style="list-style-type: none">• não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;• não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca;• estar livres de sujeiras externas como terra aderente;• estar livre de resíduos de fertilizantes; <p>Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.</p>				
03	<p>ABOBRINHA MIÚDA Extra A (cx c/20 Kg). Descrição do objeto: É o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento. Em seu estado natural. Características gerais: Legume próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Entregas: serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor, podendo ser diário, semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente. Observação: Não serão</p>	1.200	KG	5,31	6.372,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	permitidos em hipótese alguma; rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.				
04	<p>ALFACE Descrição do Objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características Gerais: A alface própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo como pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.</p>	5.000	Mç	4,85	24.250,00
05	ALHO IN NATURA DESCASCADO	150	Kg	25,30	3.795,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>Nacional ou estrangeiro. Embalagens 1 Kg. Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por alho de ótima qualidade, sem defeitos, sem defeitos suficientemente desenvolvidos, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. Características Gerais: O alho próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Não será permitida a entrega em caixa de madeira ou papelão.</p>				
06	<p>BANANA NANICA (CX 20 KG – 120 UNID). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídos por banana nanica de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estar danificados por qualquer lesão de origem física</p>	12.000	Kg	7,03	84.360,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larva. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
07	BANANA PRATA (CX 20 KG – 120 UNID). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura". Classificação: Constituídos por banana prata de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larva. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	2.000	Kg	7,03	14.060,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

08	<p>BATATA BENEFICIADA LISA 1ª (SC 50 Kg)</p> <p>D. Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento.</p> <p>E. Classificação: Esta classe será constituída por batata de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.</p> <p>F. Características gerais:</p> <ul style="list-style-type: none">• A batata própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares;• apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade;• estar livres de enfermidades e insetos;• não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;• estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho;• estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;• não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. <p>Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor.</p> <p>Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	3.000	Kg	6,98	20.940,00
09	<p>BATATA DOCE</p> <p>Esta classe será constituída por batata doce de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho</p>	500	Kg	4,59	2.295,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.</p> <ul style="list-style-type: none">• A batata doce própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares;• apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade;• estar livres de enfermidades e insetos;• não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;• estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho;• estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;• não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. <p>Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor.</p> <p>Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
10	<p>BETERRABA Extra A (cx c/ 20 Kg), Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por beterraba de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A beterraba própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de</p>	800	Kg	4,99	3.992,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
11	<p>CEBOLA do Estado – graúda (saco de 20 Kg)</p> <p>Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento.</p> <p>Classificação: Esta classe será constituída por cebola de ótima qualidade, desenvolvidos, sem defeitos suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.</p> <p>Características gerais: A cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none">• estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;• estar livres de resíduos de fertilizantes <p>Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor.</p> <p>Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	2.500	Kg	7,26	18.150,00
12	<p>CENOURA</p> <p>Extra A (cx c/20 Kg). Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por cenoura de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor</p>	1.000	Kg	4,65	4.650,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras perfurações e cortes. Características gerais: A cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa; Características microbiológicas: Deverão obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo $2 \times 10^{(2)}/g$; salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
13	<p>CHEIRO VERDE Descrição do Objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características Gerais: O cheiro verde próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por</p>	200	Mç	4,85	970,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características microbiológicas: Deverão obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 2 x 10(2)/g; salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.</p>				
14	<p>CHEIRO VERDE PICADO Deverá ser entregue em embalagens plásticas, à vácuo, contendo 1 Kg Cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;</p>	200	Kg	18,12	3.624,00
15	<p>CHUCHU Extra A (cx c/ 20Kg). Descrição do objeto: É o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por chuchu de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabores típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: o chuchu próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e</p>	250	Kg	6,25	1.562,50

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescos, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
16	COUVE Couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;	500	Mç	5,72	2.860,00
17	COUVE PICADA Deverá ser entregue em embalagens plásticas, à vácuo, contendo 1 Kg Couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;	100	Kg	16,43	1.643,00
18	LARANJA PERA Caixa 20 Kg – 180 laranjas. Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura".	8.000	Kg	3,98	31.840,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>Classificação: Constituídas por laranjas de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vasados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
19	<p>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA Pcts de 1 kg à vácuo. A mandioca deverá se apresentar em cubos pequenos de no máximo 3 cm. Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por mandioca de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A mandioca própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie; não estar danificado por</p>	500	Kg	11,49	5.745,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa; ausência de sujidades, parasitas e larvas; Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
20	<p>MANGA É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura". Classificação: Constituídos por manga de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A manga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas; Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	3.000	Kg	7,21	21.630,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

21	<p>MELANCIA</p> <p>Peso Mínimo de 10 Kg cada. Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura". Classificação: Constituídos por melancia de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	400	PÇ	8,83	3.532,00
22	<p>PEPINO CAIPIRA</p> <p>Pepino tipo caipira tem uma coloração verde-clara e listras longitudinais levemente brancas. Esse pepino também é mais compacto que os demais, e costuma ter entre 12 cm e 15 cm de comprimento. Características gerais: o pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados</p>	1.000	Kg	5,86	5.860,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
23	REPOLHO VERDE Extra A (Caixa com 25 Kg). Descrição do objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada com alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída como repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e vividas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e sua aparência. Características Gerais: O repolho liso próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	2.000	Kg	3,86	7.720,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

24	<p>TANGERINA POKAN (Caixa 20 Kg – 180 tangerinas). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídas por tangerina pokan de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho, cor e conformação uniforme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a tangerina própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; Características Microbiológicas: Deverá obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 10.2/g Salmonela: Ausência em 25g. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vasados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	3.500	KG	6,56	22.960,00
25	<p>TOMATE EXTRA AA Descrição do objeto: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, nacional; ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho médio e uniforme, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ponto de maturação conforme</p>	4.000	KG	6,32	25.280,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.</p> <p>não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;</p> <p>não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca;</p> <p>estar livres de sujeiras externas como terra aderente;</p> <p>estar livre de resíduos de fertilizantes;</p> <p>Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Entregas: Será de acordo com o pedido do Órgão Gestor.</p> <p>Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Embalagem: Deverá ser entregue condicionada em monoblocos vazados;</p> <p>Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p> <p>Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.</p>				
26	<p>VAGEM</p> <p>É uma planta de crescimento indeterminado com vagens cilíndricas de cor verde, sem fio. Suas sementes são brancas. O Feijão-Vagem Macarrão Trepador também é conhecido pelo seu nome científico: <i>Phaseolus vulgaris</i>. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com</p>	250	Kg	14,25	3.562,50



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Entregas: serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor, podendo ser diário, semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente. Observação: Não serão permitidos em hipótese alguma; rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.				
PRODUTOS ORGÂNICOS O produtor orgânico deve fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos. Exige-se, porém, o credenciamento numa organização de controle social cadastrado em órgão fiscalizador oficial.					
27	ABOBRINHA MIÚDA ORGANICA Extra A (cx c/20 Kg). Descrição do objeto: É o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento. Em seu estado natural. Características gerais: Legume próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Entregas: serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor, podendo ser diário, semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente. Observação: Não serão permitidos em hipótese alguma; rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá	1.200	KG	8,67	10.404,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	ser trocado imediatamente pela empresa contratada.				
28	<p>ALFACE ORGÂNICA Descrição do Objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características Gerais: A alface própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo como pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.</p>	5.000	Mç	11,79	58.950,00
29	<p>BANANA NANICA ORGÂNICA (CX 20 KG – 120 UNID). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura". Classificação: Constituídos por banana nanica</p>	12.000	Kg	6,42	77.040,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larva. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
30	<p>CENOURA ORGÂNICA Extra A (cx c/20 Kg). Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por cenoura de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras perfurações e cortes. Características gerais: A cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior</p>	1.000	Kg	6,89	6.890,00



	<p>parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa; Características microbiológicas: Deverão obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 2 x 10(2)/g; salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
31	<p>CHEIRO VERDE ORGÂNICO Descrição do Objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características Gerais: O cheiro verde próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características microbiológicas: Deverão obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 2 x 10(2)/g; salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em</p>	200	Mç	24,69	4.938,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.				
32	CHEIRO VERDE PICADO ORGÂNICO Deverá ser entregue em embalagens plásticas, à vácuo, contendo 1 Kg Cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;	200	Kg	48,53	9.706,00
33	CHUCHU ORGÂNICO Extra A (cx c/ 20Kg). Descrição do objeto: É o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por chuchu de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabores típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: o chuchu próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescos, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características	250	Kg	6,93	1.732,50



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão				
34	COUVE PICADA ORGÂNICA Deverá ser entregue em embalagens plásticas, à vácuo, contendo 1 Kg Couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;	100	Kg	26,55	2.655,00
35	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA ORGÂNICA Pcts de 1 kg à vácuo. A mandioca deverá se apresentar em cubos pequenos de no máximo 3 cm. Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por mandioca de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A mandioca própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa; ausência de sujidades, parasitas e larvas;	500	Kg	13,63	6.815,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
36	MANGA ORGÂNICA É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura". Classificação: Constituídos por manga de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A manga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas; Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	3.000	Kg	8,03	24.090,00
37	MELANCIA ORGÂNICA Peso Mínimo de 10 Kg cada. Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo "in natura". Classificação: Constituídos por melancia de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes	400	Pç	14,98	5.992,00

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	<p>vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
38	<p>PEPINO CAIPIRA ORGÂNICA Pepino tipo caipira tem uma coloração verde-clara e listras longitudinais levemente brancas. Esse pepino também é mais compacto que os demais, e costuma ter entre 12 cm e 15 cm de comprimento. Características gerais: o pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene</p>	1.000	Kg	7,04	7.040,00



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO SIMÃO

	adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
39	REPOLHO VERDE ORGÂNICO Extra A (Caixa com 25 Kg). Descrição do objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada com alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída como repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e vívidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e sua aparência. Características Gerais: O repolho liso próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	2.000	Kg	6,80	13.600,00
40	TOMATE CEREJA ORGÂNICO Descrição do objeto: Fruto menor procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", nacional; ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho médio e uniforme, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. não estar danificados por qualquer	800	KG	19,34	15.472,00

<p>lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: Será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionada em monoblocos vazados; Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>				
<p>Total Geral Estimado: R\$ 586.543,50 (Quinhentos e oitenta e seis mil, quinhentos e quarenta e três reais e cinquenta centavos)</p>				

As exigências de habilitação/qualificação e aceitação das propostas estão condicionadas à regulamentação da Lei Federal n.º 8.666/93 e 10.520/2002.

Município de São Simão/SP, 21 de outubro de 2.022

Jéssica Jaqueline Argeri

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

COTAÇÃO DE PREÇOS E PREÇO MÉDIO ESTIMADO

Data: 30/09//2022

Item	Produto	Preço1 Supermercado o Vista Alegre R\$	Preço2 Associação dos Produtores Rurais Faz. Sta Maria R\$	Preço3 Varejão Fregonez R\$	Preço médio R\$
01	ABACATE	5,00	5,80	9,98	6,92
02	ABACAXI EXTRA (PÉROLA).	4,00	8,20	5,98	6,06
03	ABOBRINHA MIÚDA	4,00	5,94	5,99	5,31
04	ALFACE	5,00	4,57	4,99	4,85
05	ALHO IN NATURA DESCASCADO	19,00	28,93	27,98	25,30
06	BANANA NANICA	6,00	6,10	8,99	7,03
07	BANANA PRATA	6,00	7,10	7,99	7,03
08	BATATA BENEFICIADA LISA 1ª (SC 50 Kg)	5,50	8,45	6,99	6,98
09	BATATA DOCE	3,00	5,79	4,99	4,59
10	BETERRABA	3,50	7,48	3,99	4,99
11	CÉBOLA	8,00	6,79	6,99	7,26
12	CENOURA	2,00	7,97	3,99	4,65
13	CHEIRO VERDE	4,00	5,57	4,99	4,85
14	CHEIRO VERDE PICADO	10,00	37,36	6,99	18,11
15	CHUCHU	4,00	8,76	5,99	6,25
16	COUVE	5,00	7,18	4,99	5,72
17	COUVE PICADA	12,00	31,30	5,99	16,43
18	LARANJA PERA	3,00	4,95	3,99	3,98
19	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	12,00	13,47	8,99	11,48

20	MANGA	5,00	7,66	8,98	7,21
21	MELANCIA	18,00	5,50	2,99	8,83
22	PEPINO CAIPIRA	4,00	7,58	5,99	5,85
23	REPOLHO VERDE	2,00	6,59	2,99	3,86
24	TANGERINA POKAN	4,00	6,70	8,98	6,56
25	TOMATE EXTRA AA	4,50	8,48	5,99	6,32
26	VAGEM	15,00	11,78	15,98	14,25

Os preços unitários estimados estão compatíveis com os praticados no mercado e no âmbito da administração pública.

EMPRESA 01- Supermercado Vista Alegre São Simão Eireli

CNPJ: 05.242.262/0001-86

Rua Deodoro da Fonseca, 947 Centro

Telefone: 16- 3984-5252

EMPRESA 02 – Associação dos Produtores Rurais da Agricultura Familiar da Fazenda Santa Maria

Endereço: Assentamento Mário Covas Casa2

CNPJ: 26.608.459/0001-91

Telefone: 16- 99717-3198

EMPRESA 3: Varejão Fregonez

CNPJ: 40.865.766/0001-53

Endereço: Rua México, 574 Jd. das Américas

Telefone: 16 99405-0525

Produtos Orgânicos

ITEM	Produto	Preço1 Associação Agrofamília R\$	Preço2 Comater R\$	Preço3 Avior R\$	Preço médio R\$
27	ABOBRINHA MIÚDA	8,65	8,80	8,55	8,66
28	ALFACE	12,38	11,60	11,38	11,78
29	BANANA NANICA	6,91	6,25	6,10	6,42
30	CENOURA	6,58	7,10	7,00	6,89
31	CHEIRO VERDE	23,69	26,80	23,59	24,69
32	CHEIRO VERDE PICADO	49,79	48,00	47,80	48,53
33	CHUCHU	6,69	7,10	7,00	6,93
34	COUVE PICADA	26,69	26,70	26,25	26,54
35	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	13,49	13,40	13,99	13,62
36	MANGA	7,89	8,20	8,00	8,03
37	MELANCIA	15,25	14,95	14,75	14,98
38	PEPINO CAIPIRA	6,92	7,20	7,00	7,04
39	REPOLHO VERDE	6,89	6,60	6,90	6,79
40	TOMATE CEREJA	19,58	19,40	19,05	19,34

EMPRESA 01- Associação Agrofamília
CNPJ: 47.826.566/0001-30
Rua Assentamento Mário Covas
Telefone: 16 99717-0572

EMPRESA 02- Cooperativa Agroecológica Mãos da Terra (COMATER)
Endereço:
CNPJ: 18.975.957/0001-19
Telefone: 16- 99254-6346



EMPRESA 3: Associação Vida Orgânica (AVIOR)

CNPJ: 39.253.655/0001-07

Endereço:

Telefone: 16 98865-8050

Município de São Simão/SP, 21 de outubro de 2022.

Jéssica Jaqueline Argeri
NUTRICIONISTA

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25

ANEXO II MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO N.º 179/2022
DISPENSA DE LICITAÇÃO - CHAMADA PÚBLICA 001/2022
CONTRATO N.º /2022

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA
AGRICULTURA FAMILIAR PARA A
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE -
CHAMADA PÚBLICA N. 001/2022.**

O **MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO**, pessoa jurídica de direito público, por sua Prefeitura com sede na Rua Rodolfo Miranda, n.º 167, na Cidade de São Simão, Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ sob o n.º 45.369.220/0001-25, neste ato representado pelo **Prefeito Municipal, MARCOS DANIEL BONAGAMBA**, brasileiro, portador da Carteira de Identidade n.º 20.402.756-1 – SSP/SP e do CPF n.º 083.993.648-60, denominado **CONTRATANTE** e (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), situado à _____, n.º _____, em (município), inscrito no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) **CONTRATADO**, com fundamento nas disposições da Lei n.º 11.947/2009 e 8.666/93 e, tendo em vista as condições e especificações constantes do Edital de Chamada Pública n.º 001/2022, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede pública de educação básica, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, nos termos da Chamada Pública n.º 001/2022, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25

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

CLÁUSULA TERCEIRA: DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

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

CLÁUSULA QUARTA: DO PAGAMENTO

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, nos quantitativos discriminados na planilha abaixo, 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 estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas, previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de aquisição Unitário	Preço de Aquisição Total

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTACÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

			FONTE DE	Valor Previsto

FICHA	ÓRGÃO	FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	RECURSO FINANCEIRO	R\$
164/2022	05.01	12.306.1003.2.005.3.3.90.30.00	0243	1.180.000,00
165/2022	05.01	12.306.1003.2.005.3.3.90.30.00	0502 federal	390.000,00
166/2022	05.01	12.306.1003.2.005.3.3.90.30.00	0530 federal	850.000,00
167/2022	05.01	12.306.1003.2.005.3.3.90.30.00	0800	50.000,00

CLÁUSULA SEXTA: DO PAGAMENTO

O CONTRATANTE, após o recebimento do documento descrito na Cláusula Quarta, alínea "a", após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA PENALIDADE PELO DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES LEGAIS DE LIBERAÇÃO DOS RECURSOS

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA: DAS NOTAS FISCAIS

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

CLÁUSULA NONA: DAS RESPONSABILIDADES

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.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

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

a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

c) fiscalizar a execução do contrato;

d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DO PAGAMENTO DA MULTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da gestora Carla Moreto – Diretora do Departamento Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DO FUNDAMENTO LEGAL

O presente contrato rege-se pela chamada pública n.º 001/2022, pela Resolução CD/FNDE n.º 26/13 e 04/15, pela Lei n.º 8.666/1993 e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA POSSIBILIDADE DE ADITAMENTO CONTRATUAL

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações relativas à execução do contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que gozará de legitimidade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DA RESCISÃO CONTRATUAL

Este Contrato, observadas as disposições da cláusula quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DA VIGÊNCIA

O presente contrato tem vigência de 12 (doze) meses contados de sua assinatura ou até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta), observados todos os parâmetros legais pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO

É competente o Foro da Comarca de São Simão/SP 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.

São Simão/SP, ____ de _____ de _____.

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO
ANEXO LC - 01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
(Contratos)

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO

CONTRATADA:

CONTRATO N°

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, NOS TERMOS DO ART. 14, § 1º, DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4 DE 2 DE ABRIL DE 2015, OBSERVADAS AS DISPOSIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO E SEUS ANEXOS.

ADVOGADO (S)/ N° OAB: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito 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, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCE/SP;
- 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) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo - nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e conseqüente 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.

LOCAL e DATA: São Simão XX de XXXXXXXX de 20XX

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: JOÃO SERGIO BONFIGLIOLI JUNIOR

Cargo: Chefe de Setor II

CPF: 275.511.288-32 RG: 25.662.769-1

Data de Nascimento: 28/03/1978



Endereço residencial completo: Rua Jose Silveira n. 379 – Bairro Bento Quirino – São Simão SP
E-mail institucional: licitacao@saosimao.sp.gov.br
E-mail pessoal:joaobq@yahoo.com.br
Telefone(s):16 99992-4541

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome: MARCOS DANIEL BONAGAMBA

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 083.993.648-60 RG: 20.402.756-1

Data de Nascimento: 29/09/1969

Endereço residencial completo: Rua Mato Grosso n. 94 – Jd. Claudia Prado – São Simão SP

E-mail institucional prefeito@saosimao.sp.gov.br

E-mail pessoal: bonag@uol.com.br

Telefone(s): 16 3984 - 9070

Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF: RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): (XX) XXXX-XXXX

Assinatura: _____

Advogado:

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25

ANEXO III

COTAÇÃO DE PREÇOS E PREÇO MÉDIO ESTIMADO

Data: 30/09//2022

Item	Produto	Preço1 Supermercado o Vista Alegre R\$	Preço2 Associação dos Produtores Rurais Faz. Sta Maria R\$	Preço3 Varejão Fregonez R\$	Preço médio R\$
01	ABACATE	5,00	5,80	9,98	6,92
02	ABACAXI EXTRA (PÉROLA).	4,00	8,20	5,98	6,06
03	ABOBRINHA MIÚDA	4,00	5,94	5,99	5,31
04	ALFACE	5,00	4,57	4,99	4,85
05	ALHO IN NATURA DESCASCADO	19,00	28,93	27,98	25,30
06	BANANA NANICA	6,00	6,10	8,99	7,03
07	BANANA PRATA	6,00	7,10	7,99	7,03
08	BATATA BENEFICIADA LISA 1ª (SC 50 Kg)	5,50	8,45	6,99	6,98
09	BATATA DOCE	3,00	5,79	4,99	4,59
10	BETERRABA	3,50	7,48	3,99	4,99
11	CEBOLA	8,00	6,79	6,99	7,26
12	CENOURA	2,00	7,97	3,99	4,65
13	CHEIRO VERDE	4,00	5,57	4,99	4,85
14	CHEIRO VERDE PICADO	10,00	37,36	6,99	18,11
15	CHUCHU	4,00	8,76	5,99	6,25
16	COUVE	5,00	7,18	4,99	5,72
17	COUVE PICADA	12,00	31,30	5,99	16,43
18	LARANJA PERA	3,00	4,95	3,99	3,98
19	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	12,00	13,47	8,99	11,48
20	MANGA	5,00	7,66	8,98	7,21
21	MELANCIA	18,00	5,50	2,99	8,83

22	PEPINO CAIPIRA	4,00	7,58	5,99	5,85
23	REPOLHO VERDE	2,00	6,59	2,99	3,86
24	TANGERINA POKAN	4,00	6,70	8,98	6,56
25	TOMATE EXTRA AA	4,50	8,48	5,99	6,32
26	VAGEM	15,00	11,78	15,98	14,25

Os preços unitários estimados estão compatíveis com os praticados no mercado e no âmbito da administração pública.

EMPRESA 01- Supermercado Vista Alegre São Simão Eireli

CNPJ: 05.242.262/0001-86

Rua Deodoro da Fonseca, 947 Centro

Telefone: 16- 3984-5252

EMPRESA 02 – Associação dos Produtores Rurais da Agricultura Familiar da Fazenda Santa Maria

Endereço: Assentamento Mário Covas Casa2

CNPJ: 26.608.459/0001-91

Telefone: 16- 99717-3198

EMPRESA 3: Varejão Fregonez

CNPJ: 40.865.766/0001-53

Endereço: Rua México, 574 Jd. das Américas

Telefone: 16 99405-0525

Produtos Orgânicos

ITEM	Produto	Preço1 Associação Agrofamília R\$	Preço2 Comater R\$	Preço3 Avior R\$	Preço médio R\$
27	ABOBRINHA MIÚDA	8,65	8,80	8,55	8,66
28	ALFACE	12,38	11,60	11,38	11,78
29	BANANA NANICA	6,91	6,25	6,10	6,42
30	CENOURA	6,58	7,10	7,00	6,89
31	CHEIRO VERDE	23,69	26,80	23,59	24,69
32	CHEIRO VERDE PICADO	49,79	48,00	47,80	48,53
33	CHUCHU	6,69	7,10	7,00	6,93
34	COUVE PICADA	26,69	26,70	26,25	26,54
35	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	13,49	13,40	13,99	13,62
36	MANGA	7,89	8,20	8,00	8,03
37	MELANCIA	15,25	14,95	14,75	14,98
38	PEPINO CAIPIRA	6,92	7,20	7,00	7,04
39	REPOLHO VERDE	6,89	6,60	6,90	6,79
40	TOMATE CEREJA	19,58	19,40	19,05	19,34

EMPRESA 01- Associação Agrofamília

CNPJ: 47.826.566/0001-30

Rua Assentamento Mário Covas

Telefone: 16 99717-0572

EMPRESA 02- Cooperativa Agroecológica Mãos da Terra (COMATER)

Endereço:

CNPJ: 18.975.957/0001-19

Telefone: 16- 99254-6346

EMPRESA 3: Associação Vida Orgânica (AVIOR)

CNPJ: 39.253.655/0001-07

Endereço:

Telefone: 16 98865-8050



Município de São Simão/SP, 21 de outubro de 2022.

Jéssica Jaqueline Argeri

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25

ANEXO IV

MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE				
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2022				
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				
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*	Cronograma de Entrega dos produtos



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO SIMÃO

			Unitário	Total	

OBS: * Preço publicado no Edital da Chamada Pública n.º 001/2022.

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 São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25

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 001/2022					
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					
Nome do Agricultor (a) Familiar	CPF	DAP	Banco	Nº Agência	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		
RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					

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 001/2022					
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
Nome do Proponente			CPF		
Endereço	Município/UF		CEP		
Nº da DAP Física	DDD/Fone		E-mail (quando houver)		
Banco	Nº da Agência		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 da Chamada Pública 001/2022					
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:	

São Simão/SP, XX de XXXXXXXX de 2022.

CYNTHIA WINIE MARCANTONIO
Presidente da CPL

CARLA MORETO
Diretora do Departamento Municipal de Educação

Prefeitura Municipal de São Simão - São Paulo
Rua Rodolfo Miranda - 167 - Centro - São Simão - SP
Fone/Fax: 16-3984-9070 - CNPJ. 45.369.220/0001-25